

دواؤں کو محفوظ رکھنے کے طریقے

حکیم مقصود علی



Tibbi Books for
Atiba Karam

عثمان پبلی کیشنز

دواؤں کو محفوظ رکھنے کے طریقے



دواؤں کی تیاری

مؤلف

حکیم مقصود علی



Tibbi Books for
Atiba Karam



ہر قسم کی بکس کیلئے یاوی پی بکس منگوانے کیلئے اس پتہ پر رابطہ کریں

جلال الدین ہسپتال بلڈنگ،

چوک اردو بازار، لاہور

عثمان پبلی کیشنز

پیش لفظ

طب یونانی جس کی ابتدا یونان سے ہوئی اور جو ملک عرب میں پروان چڑھی وہ دراصل بقرطیہ اور جالینوس ہی کے نظریات اور تعلیمات پر مشتمل ہے۔ بقرطیہ وہ پنہا اور واحد طبیب ہے جس نے قیاس و تجربہ کے سہارے ادویات کے استعمال کو اپنایا۔ اسی طرح ذکر یا رازی وہ شخص ہے جس نے کئی طرح کے مرکبات کو طبی دنیا میں متعارف کرایا۔

فی زمانہ دیگر فنون، کی طرح ادویہ سازی نے بھی کافی ترقی کی ہے۔ دواؤں کی شناخت، حصول اور تیاری کے لئے جدید طریقے استعمال میں لائے جا رہے ہیں۔ جدید طرز پر ادویات تیار ہو رہی ہیں اور دوا سازی میں اس بات پر خاص توجہ دی جاتی ہے کہ دوائی مرکبات زیادہ دیر تک خراب نہ ہوں اور ان کی قوت زیادہ دیر تک قائم رہے۔

اس کتاب میں ادویہ کی تیاری کے سلسلے میں مندرجہ ذیل معلومات مہیا کرنے کی کوشش کی گئی ہے۔

(i) ادویہ کو مدبر کرنے اور مختلف دواؤں کی اصلاح کے لئے مختلف طریقے بیان کئے گئے ہیں۔

(ii) ادویہ کے تحفظ اور ان کو خراب ہونے سے بچانے کے لئے ضروری معلومات مہیا کی گئی ہیں۔

(iii) مشہور مرکبات کی ترکیب اور ان کے بنانے کے طریقے بیان کئے گئے ہیں۔ کتاب کی تیاری میں حتی المقدور یہ کوشش کی گئی ہے کہ تمام مرکبات کی تیاری کے سلسلے میں ضروری چیزیں بیان کر دی جائیں۔ طویل نسخوں اور بعض غیر ضروری چیزوں کو چھوڑ دیا گیا ہے۔ امید ہے قارئین میری اس کوشش کو پسند کریں گے۔

حکیم مقصود علی آسی (ایم۔ ایس۔ سی)

فاضل الطب والجرحت

پنجاب ہریٹل میڈیکل سنٹر

واپڈاروڈ (سک نمبر) شاہ اسمارٹاؤن لاہور

فہرست

صفحہ نمبر	عنوانات	صفحہ نمبر	عنوانات
36	سفوف کے محفوظ رکھنے کی ترکیب	11	ابتدائے سرکبات
37	نمک شیخ الرئیس	13	مدیر ادویہ
37	سفوف آمالہ	18	ترویج ادویہ
38	سفوف الاملاح	18	دق و خلط
38	سفوف چٹکی	21	احراق ادویہ
39	سفوف دمہ	22	غسل ادویہ
39	سفوف حابس الدم	23	کشیدگی روغنیات
39	سفوف اندری جلاب	24	تخمیر و تخفین (تخمیر نانا اور سرانا)
40	سفوف ماسک البول	27	ادویات اور ان کی مدت بقائے قوت
40	سفوف مقلیانا	27	گھلتندہ
41	سفوف مہزل	28	قیر و طی و شہاد
41	سفوف طمین	29	قطور
41	سفوف تجیر	29	ایسڈ و ایک (جوہر لوہان)
42	سفوف طین	29	سوڈائی بنزوآس
42	سفوف احمر	30	سوڈیم مینابائی سلفٹ
42	سنون مسی	31	پوٹاشیم مینابائی سلفٹ
43	سنون مچلی	31	گلیسرین
43	سنون مستحکم و مدان	31	سلی سلف ایسڈ
43	سنون زرد	32	سوڈیم سلی سلفٹ
44	ذروہ زروت	32	سفوف

صفحہ نمبر	عنوانات	صفحہ نمبر	عنوانات
58	حب مسکین نواز	44	عنوانات
58	حب مومیائی سادہ	44	زردور گاؤں بان
59	حب بدر	44	زردور کتھہ
59	حب نشاط	45	زردور قلاع
60	حب پیش	45	زردور مردار سنگ
60	حب رال	45	ایارنج فیترا
60	حب شفاء	46	حب اور اقراس
60	حب سورنجاں	51	خاص ہدایات
61	حب سعال	52	حب فالج
61	حب تنکار	52	حب غافٹ
62	قرص غافٹ	53	حب مقوی
62	قرص کلنار	53	حب بخار
62	قرص کافور	53	حب اذاراتی
63	قرص لمین	54	حب غبر مومیائی
63	قرص کبریا	54	حب احمر
64	معجون	55	حب غبر
67	لبوب	55	حب حمل
67	مرہ	55	حب حلتیت
67	خیرہ کی تیاری	56	حب ایارنج
68	معجون کے قوام میں ادویہ کا ملانا	56	حب جالینوس
68	لعوق	56	حب جواہر
69	معجون آرد خرما	57	حب کبد نوشادری
		57	حب کبریت

صفحہ نمبر	عنوانات	صفحہ نمبر	عنوانات
82	اطریغل کشنیری	70	مجنون اڈاراتی
83	اطریغل ملین	70	مجنون چوب چینی
83	اطریغل کبیر	71	مجنون فلاسفہ
84	تخمیس (بھوننا، بریاں کرنا)	71	مجنون دبیدالورد
85	تکلیس (کشتہ بنانا)	72	مجنون بلادر
88	پٹ (پٹھ)	72	مجنون بندکشاد
90	گل نکست	73	مجنون اتلا کی
90	کپڑوئی	74	مجنون پیشاپاک
90	کشتہ جات	74	مجنون حجرالہبود
92	کشتہ گنودنی	75	مجنون فوتیجی
92	کشتہ مرجان سادہ	76	مجنون سپاری پاک
93	کشتہ مردارید	76	مجنون سورنجان
93	کشتہ قلعی	77	مجنون عشبہ
94	کشتہ مثلث	77	مجنون نجاہ
94	کشتہ نقرہ	78	مجنون پیاز
95	کشتہ قرن الہل	78	مجنون ثعلب
95	کشتہ صدف	79	مجنون فپوش
95	کشتہ سنگ سرمای	79	مجنون حمل عنبری
96	کشتہ سنگھ	80	مجنون جلالی
96	کشتہ طلاء	80	مجنون جالیوس لولوی
97	کشتہ عقیق	81	اطریغل زمانی
97	کشتہ بیضہ مرغ	82	اطریغل اسٹو خودوس

صفحہ نمبر	عنوانات	صفحہ نمبر	عنوانات
109	شیاف اینٹس	97	کشتہ بسد
109	کحل یا سمین	98	کشتہ فولاد
110	جوہر	98	مرہم
111	جوہر متقی	99	مرہم بنانا
111	جوہر سین	100	مرہم داخلین
111	مرہہ جات اور گلقتند	101	مرہم اعجاز
113	مرہہ آملہ	101	مرہم باسلیقون
113	مرہہ بکی	102	مرہم کافوری
114	مرہہ گاجر	102	مرہم خنازیر
114	مرہہ ہلیلہ	103	مرہم خارش
114	مرہہ سیب	103	مرہم رال
115	مرہہ زنجبیل	103	مرہم رسپکور
115	گلقتند گلاب	104	مرہم اشق
115	گلقتند سیوتی	104	مرہم زنگار
116	جوشانندہ	105	قیر و طی آرد کر سنہ
117	سیالات	105	قیر و طی بزرگ کتان
119	شربت کی تیاری	106	ضاد جالینوس
119	سکین	106	ضاد مجمل
121	قوامی دوائیں	107	کحل
124	عرقیات	107	کحل بیاض
126	شربت انار	108	کحل روشنائی
126	شربت نیلوفر	109	کحل سد ف

صفحہ نمبر	معاونات	صفحہ نمبر	معاونات
133	عرق کمو	127	شریت انجبار
133	عرق منڈی	127	شریت بنفشہ
134	عرق نغاع	127	شریت بزوری معتدل
134	عرق آفستین	128	شریت دینار
134	عرق عجیب	128	شریت اعجاز
135	سکنجبین بزوری معتدل	129	شریت قوت سیاہ
135	سکنجبین لیمونی	129	عرق بادیان
136	سکنجبین نغاعی	129	عرق بید مشک
136	سکنجبین سادہ	129	عرق گاؤزبان
136	ادویاتی روغنیا	130	عرق گلاب
139	روغن آملہ	130	عرق کیوڑہ
139	روغن عترب	130	عرق کمو
139	روغن بابونہ	130	عرق منڈی
140	روغن اذراقی	131	عرق نغاع
140	روغن بادام شیریں	131	عرق اجوائن
140	روغن بیضہ مرغ	131	عرق بادیان
141	روغن بنفشہ	131	عرق بید مشک
141	روغن بیدانجیر	132	عرق گاؤزبان
141	روغن چہار برگ	132	عرق گلاب
142	روغن دارچینی	132	عرق نیل خورد
142	روغن گل	133	عرق کاسنی
142	روغن ہفت برگ	133	عرق کیوڑہ

صفحہ نمبر	عنوانات	صفحہ نمبر	عنوانات
144	روغن قرنفل	142	روغن کدو شیریں
145	روغن قسط	143	روغن کاہو
145	روغن صندل	143	روغن خشکاش
145	روغن سداب	143	روغن لیوب سیجہ
146	خواص الادویہ	144	روغن مالکینی
		144	روغن موم

ابتدائے مرکبات

سفوف

اس کا موجد سقطی نوس ہے جس نے سب سے پہلے چند دواؤں کے اجزاء کو الگ الگ کوٹ چھان کر سفوف بنایا اور یونان میں خوب شہرت حاصل کی۔ بعد ازاں ہند میں ہسراج نیمپالی نے اس کو رواج دیا اس کے بعد جگر ناتھ نامی ایک شخص نے دھاتوں کو کشتہ کر کے سفوف بنایا۔

حب یعنی گولی

اس کا موجد باتفاق حکماء، افلاطون ہے۔ ایک روایت کے مطابق دھاتر بید، جس سے ابتداء، علم دیدک کی ہے، اس نے سب سے پہلے پارہ کی گولیاں بنائیں جن سے بہت فائدہ ہوا۔ پھر اس نے اور اجزاء لے کر گولیاں تیار کرنا شروع کر دیں۔

معجون

اس کا موجد سقراطس یعنی سقراط ہے۔ بعض نے دیو جالس لکھا ہے کہ اس نے سب سے پہلے چند دواؤں کو کوٹ کر اس میں شہد ملایا تھا۔ پھر اور تراکیب دریافت ہوئیں اور قوام اثبات کے اعتبار سے اس کو مختلف نام دیے گئے مثلاً:

(i) خیرہ

(ii) لعوق

- (iii) مفرح
(iv) مہجون..... ہندوستان میں دھانتر بید نے سب سے پہلے مہجون بنانی شروع کی۔

شربت

اکثر کا اتفاق ہے کہ سب سے پہلے، فیثا غورث نے شربت بنایا لیکن شیخ الریمس بوعلی سینا کے مطابق صرف سنجین فیثا غورث نے تیار کی اور شربت کو سب سے پہلے بطیموس نے بنایا۔

مرہم

اس کا موجد بقراط ہے۔ اس نے ہی مختلف دوائیں ملا کر سب سے پہلے مرہم تیار کی۔

سرمہ

اس کو بھی سب سے پہلے فیثا غورث نے ایک بادشاہ کے لئے بنایا تھا۔

خیساندہ بنانے کا طریقہ

وہ دوائیں جو پھول پتے ہوں یا تخم اور چوب وغیرہ ہوں، ان کو نیم کوب کر کے نیم گرم پانی میں بھگو کر دس بارہ گھنٹے بعد ان کا آب زلال لے کر یا خفیف مل کر چھان لیں اور استعمال کریں۔

جوشاندہ بنانے کا طریقہ

دواؤں کو خیساندہ کی طرح پانی میں تر کریں اور جس قدر مناسب پانی رکھنا ہوتا ہے پکائیں اور چھان کر کام میں لائیں۔

شیرہ بنانے کا طریقہ

دواؤں کو پانی کے ساتھ پیس کر چھان لیں۔ شیرہ مغز ہائے تخم روغن دار کا ہو تو خیال رکھیں کہ روغن کپڑے کو نہ لگ جائے تاکہ شیرہ کا اثر کم نہ ہو۔

ماء القرع وغیرہ بنانے کا طریقہ

کدو یا کسی اور پھل وغیرہ کا پانی لینا ہو تو اول اس پر کپڑا لپیٹ کر مٹی لگائیں اور خشک ہونے پر آگ میں دبا دیں۔ پھر نکال کر نچوڑ کر کام میں لائیں۔

ماء الاصول بنانے کا طریقہ

دواؤں کی جڑوں یعنی بیج کا سنی، بیج بادیان وغیرہ کو نیم کوب کر کے مٹی گنا پانی میں رات کو بھگو دیں، صبح جوش دیں، چہارم حصہ پانی باقی رہ جائے تو چھان کر بوتل وغیرہ میں ڈال لیں۔

ماء اللحم بنانے کا طریقہ

گوشت کو الائی سبز، کشیز خشک، نمک، قنفل سیاہ وغیرہ ڈال کر جوش دیں، گوشت گل جائے تو صرف پانی استعمال میں لائیں یا ان تمام چیزوں کا حسب دستور عرق نکال کر استعمال کریں۔

تدبیر ادویہ

بعض نباتی، حیوانی یا معدنی ادویہ اپنے افعال و خواص کے لحاظ سے کمی ہوتی ہیں۔ لہذا جب ان کو مرکبات میں معالجاتی افادیت کے پیش نظر استعمال کیا جاتا ہے تو اول ان کی سمیت کم کرنے کے لئے جو عمل کیا جاتا ہے اس کو ”تدبیر ادویہ“ کہتے ہیں۔ جن ادویہ کو مدبر کیا جاتا ہے، ان کے ناموں کے بعد لفظ مصفی یا مدبر لکھا جاتا ہے، ادویہ کی تدبیر کے چند اہم طریقے مندرجہ ذیل ہیں:

(i) انزروت

انزروت کو دودھ میں گوندھ کر لہدی بنالیں اور اس لہدی کو جھاؤ یا کسی اور مناسب لکڑی پر لپیٹ کر کونکے کی آگ پر خشک کر لیں۔

(ii) افیون اور رسوت

افیون یا رسوت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے ان کو 24 گھنٹے تک عرق گلاب میں بھگو کر رکھیں اس کے بعد اس کو خوب حرکت دیتے رہیں اور ایک شیشہ کے برتن میں باریک کپڑے سے چھان لیں۔ چھنے ہوئے محلول کو تھوڑی دیر رکھا رہنے دیں تاکہ میل وغیرہ تہہ نشین ہو جائے۔ اس کے بعد محلول کو دوبارہ اس طرح تنہا لیں کہ تہہ نشین اجزاء متحرک نہ ہونے پائیں۔ پھر اس کو اتنا پکائیں کہ محلول گاڑھا ہو جائے۔ اس طرح سے حاصل شدہ اجزاء کو افیون یا رسوت مصفی کہتے ہیں۔

(iii) بلادر

گلاہ بلادر کو دور کر کے لوہے کے پتے ہوئے چھنے سے ہر ایک بلادر کو پکڑ کر اتنا دیا لیں کہ اس کی گاڑھی رطوبت (عمل بلادر) نکل آئے۔ اس کے بعد بلادر کو تین بار پانی میں جوش دیں اور پانی پھینکتے جائیں۔ پھر بلادر کو دودھ میں پکائیں اور بعد میں پانی سے دھو کر خشک کر لیں۔ اس بات کا خاص خیال رکھیں کہ بلادر کی رطوبت ہاتھ کو نہ لگے کیونکہ یہ اکال ہے۔ چہرہ اور آنکھوں کو اس سے محفوظ رکھیں۔

(iv) حب السلاطین

جمال گوشت کا اوپر والا چھلکا دور کر کے اس کا 25 گرام مغزلے کر اس کو کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر گائے کے ایک لیٹر دودھ میں جوش دیں یہاں تک کہ دودھ گاڑھا ہو جائے۔ ٹھنڈا ہونے پر جمال گوشت کو دودھ سے باہر نکالیں اور ہر ایک جمال گوشت کو دو حصوں (دالوں) بانٹ کر ان کا پتہ نکال دیں اور استعمال میں لائیں۔ اسی کو جمال گوشت مدہ کہتے ہیں۔

(v) چاسکو

چاسکو کو صاف کپڑے کی ایک پوٹلی میں باندھ کر پانی میں ڈال دیں، پانی میں چاسکو کے نصف وزن بادیاں یا ہم وزن نیم کی چٹیاں آدھے گھنٹہ تک پکائیں۔ اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ پوٹلی میں سے چاسکو نکال کر ہاتھ سے مل کر چھلکا اتار دیں اسی کو

چاسکو مدد برکتے ہیں۔

(vi) اذراقی

100 گرام کچلہ کو مٹی میں دبا کر دس دن تک روزانہ اس پر پانی چھڑکتے رہیں تاکہ نم رہے۔ اس کے بعد کچلہ کو مٹی سے نکال کر دھو لیں، چاقو سے اوپر کی پرت کھرچ کر اتار دیں اور پھر ہر ایک کچلہ کو درمیان سے دو حصوں (دالوں) میں بانٹ کر بیچ کا پتہ نکال دیں۔ جو کچلے خراب نکلے ہوں ان کو پھینک دیں صاف کچلوں کو گرم پانی سے دھو کر صاف کپڑے میں پوٹلی باندھ کر پوٹلی کو ایسے برتن میں ڈبو دیں جس میں دو لیٹر دودھ ڈالا ہوا ہو۔ اب دودھ کو اتنا بالیں کہ وہ گاڑھا ہو جائے لیکن اس بات کا خیال رکھیں کہ کچلہ کی پوٹلی دودھ کے برتن کے پیندے کو نہ لگے۔ اس کے بعد پوٹلی کو نکال لیں اور کچلوں کو پانی سے دھو لیں اسی کو کچلہ مدد برکتے ہیں۔

(vii) سم الفار

سم الفار کا بار یک سفوف لے کر اس کو لیموں کے رس میں بھگو کر کسی چینی مٹی یا کانچ کے کھل میں اس قدر پیس لیں کہ لیموں کا رس پوری طرح جذب ہو جائے اس عمل کو سات مرتبہ دہرائیں۔ اس طرح سے سم الفار مدد بر حاصل ہوتا ہے۔

(viii) کبریت

ایک لوہے کے بڑے چمچ میں ایک حصہ گندھک اور دو حصہ روغن زرد لے کر ہلکی آنچ پر رکھیں۔ گندھک پگھل جائے تو اس میں چار حصہ گائے کے دودھ کا اضافہ کریں۔ اس عمل کو تین بار دہرائیں اور ہر دفعہ روغن زرد اور دودھ تازہ لیں۔ اس طرح سے گندھک مدد بر ہو جاتا ہے۔

(ix) شگرف

شگرف کو لیموں کے رس میں اس قدر پیس لیں کہ لیموں کا رس اچھی طرح سے جذب ہو جائے۔ پھر سفوف تیار کریں اور یہ عمل تقریباً تین مرتبہ دہرائیں۔ اس طرح سے حاصل شدہ شگرف، ”شگرف مدد بر“ کہلاتا ہے۔

(x) سیماپ

سیماپ (پارہ) کو مدبر کرنے کے طریقے مندرجہ ذیل ہیں:-

(i) سیماپ کو نیم پختہ اینٹ کے ٹکڑوں کے ہمراہ 12 گھنٹے تک کھل کریں اور پھر اس کو پانی سے دھو کر سیماپ الگ کر لیں۔ اس عمل کو تین بار دہرائیں۔ اس طرح سے سیماپ مدبر ہو جاتا ہے۔

(ii) چار پرتوں والی ایک تھیلی میں سیماپ رکھ کر ہاتھ سے دبا کر سیماپ چھان کر نکالیں۔ یہ عمل اس وقت تک کرتے جائیں جب تک کہ سیماپ کا سیاہی پن بالکل ختم نہ ہو جائے۔

(iii) سیماپ کو ہلدی کے سفوف میں کھل کریں، یہاں تک کے سفوف اپنی اصلی رنگت چھوڑ دے۔

(xi) ہڑتال

پانچ لیٹر پیٹھے کا رس نکال کر ایک برتن میں رکھیں۔ 60 گرام ہڑتال کو ایک صاف نرم کپڑے کی پوٹی میں باندھ کر برتن میں اس طرح ڈبوئیں کہ ڈوب تو پورا جائے لیکن برتن کے پینڈے میں نہ لگنے پائے۔ پھر اس رس کو اتنا پکائیں کہ تمام رس بھاپ پن کر اڑ جائے۔ اس کے بعد پوٹی سے ہڑتال نکال لیں اور پانی سے دھو کر استعمال میں لائیں۔

(xii) خبث الحدید

خبث الحدید کو مدبر کرنے کے دو طریقے یقیناً ہیں:-

(i) خبث الحدید کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کو ٹکڑوں پر رکھ کر اس قدر گرم کریں کہ سرخ ہو جائیں۔ پھر چھنے سے پکڑ کر ان ٹکڑوں کو آب تر مہلہ یا سرکہ نیشکر میں بچھائیں۔ اس عمل کو سات مرتبہ کریں۔

(ii) خبث الحدید کو باریک سفوف بنا لیں اور اس کو سرکہ نیشکر میں 14 دن تک بھگوئیں۔ سیال کی سطح سفوف سے 5 سینٹی میٹر اوپر رکھیں۔ 14 دن کے بعد سرکہ کو نتھار لیں اور

سفوف حبث الحدید کو سکھا کر روغن بادام میں بریاں کر لیں۔

(xiii) بیش (بچھناک یعنی میٹھاتیلیہ)

30 گرام بیش کاٹ کر کٹڑے کر لیں اور ایک صاف کپڑے میں ان کو ڈال کر پوٹلی بنا لیں۔ اس پوٹلی کو ایسے برتن میں ڈبوئے رکھیں کہ جس میں دودھ ہو لیکن یہ خیال رکھیں کہ یہ دودھ تو جائیں لیکن برتن کے پیندے میں نہ لگیں۔ اب دودھ کو اتنا پکائیں کہ اس کا پانی اڑ جائے۔ پھر پوٹلی کو الگ کر کے اس میں سے بیش کے کٹڑے نکال کر ان کو پانی سے اچھی طرح سے دھو لیں۔

(xiv) سنگ سرمہ

سنگ سرمہ مدبر کرنے کے چار طریقے ہیں:-

(i) سنگ سرمہ کا ایک ٹکڑا بکری کی چربی میں لپیٹ کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ جہاں تک کہ چربی بالکل جل جائے اور دھواں نکلتا بند ہو جائے۔ اب سنگ سرمہ کو آنچ سے کسی لوہے کی مدد سے باہر نکالیں اور فوراً عرق گاؤ زبان یا برف کے پانی میں ڈبو دیں یہ عمل تین بار دہرائیں۔

(ii) سنگ سرمہ کو آب تر پھلہ میں ڈبو کر 12 گھنٹے تک ابال لیں۔

(iii) سنگ سرمہ کو 21 دن تک آب مقطر یا آب بادیان میں تر رکھیں۔

(iv) سنگ سرمہ کے ٹکڑے کو عرق بادیان میں رکھ کر عرق کراتا ابالیں کہ عرق بخارات بن کر اڑ جائے اور اس عمل کو سات بار دہرائیں۔

(xv) اجوائن زیرہ اور دیگر تخم

ان ادویہ کو 72 گھنٹے تک سرکہ نیشکر میں بھگور رکھیں۔ سرکہ نیشکر کو دوا سے 5 سینٹی میٹر اوپر تک رکھیں۔ اس کے بعد باہر نکال کر ادویہ کو خشک کریں اور خشک ہونے پر ہلکی آنچ پر بریان کر لیں۔ اس عمل سے نہ صرف ادویہ مدبر ہو جاتی ہیں بلکہ ان کی افادیت بھی بڑھ جاتی ہے۔

ترویق ادویہ

کسی تازہ بوئی کے رس کو ایک قلعی دار برتن میں جوش دے لیں۔ بالائی سطح پر جب سبز رنگ کا پھوک اچھی طرح سے پانی سے الگ نمودار ہو جائے تو اس سیال کو باریک کپڑے سے چھان لیں، چھاننے سے پھوک تو کپڑے پر رہ جائے گا اور سیال حصہ چھن کر الگ ہو جائے گا۔ اسی چھنے ہوئے پانی کو آب مروق کہتے ہیں۔

کوئی بوئی اگر خشک ہو تو اس کا جوشاندہ تیار کر لیں اور اس میں کسی قدر لیموں کا رس یا پھٹکوی ڈال دیں اس کا سبز رنگ کا پھوک پانی سے الگ ہو جائے گا۔ اب سیال حصہ کو چھان کر استعمال میں لائیں۔

دق وحق

مرکبات کی تیاری کے لئے سب سے پہلے مفرد ادویہ کا باریک یا موناسفوف تیار کیا جاتا ہے، ادویہ کو کوٹ پیس کر سفوف بنانے کے عمل کو دق وحق کہتے ہیں۔
دواؤں کا عموماً پتھر، لوہے، چینی، شیشے، یا لکڑی کے کھل میں سفوف بنایا جاتا ہے، بعض اوقات سل اور بٹ سے رگڑ کر ادویہ کو باریک کیا جاتا ہے کچھ دوائیں ایسی ہوتی ہیں کہ ان کو صرف لوہے یا پتھر کے کھل میں ہی باریک کیا جاتا ہے۔ بڑے پیمانے پر ادویہ کا سفوف بنانے کے لئے آج کل مشینیں استعمال کی جاتی ہیں مختلف دواؤں کو کوٹنے پسینے کے لئے عام طور پر مندرجہ ذیل طریقے اختیار کئے جاتے ہیں۔

(i) سخت دواؤں کا سفوف کرنا

ٹھوس، سخت اور ریشہ دار ادویہ کو سفوف کرنا ہو تو پہلے ان کو سایہ یا دھوپ میں یا ہلکی آنچ پر خشک کر لیں اس طرح ان کی رطوبت دور ہو جائے تو ان کو لوہے کے ہاون میں کوٹ لیں۔ پہلے ہلکی ضربیں لگائیں تاکہ ادویہ کے ٹکڑے ہو جائیں اور پھر زور سے ان کو کوٹیں یہاں تک کہ باریک سفوف بن جائے اب اس باریک سفوف کو چھلنی سے چھان لیں جس نمبر کی چھلنی کا سفوف حاصل

کرنا ہوا اس نمبر کی چھلنی استعمال کریں۔ مونے اجزاء جو چھننے سے رہ جائیں انہیں دوبارہ کوٹ کر باریک سفوف کر کے چھان لیں۔ اس کے بعد بھی اگر کچھ حصہ باقی رہ جائے تو اس کو سل وین کے ذریعے تھوڑا پانی ملا کر باریک پیس کر لیپ سائیلینس اور اسے بعد میں خشک کر کے چھنی یا شیشے کے کھل میں باریک پیس کر سفوف بنالیں۔

(ii) مغزیات اور خشک پھلوں کا سفوف کرنا

مغزیات اور خشک پھلوں کو سل بنے یا کھل میں پیسا جاتا ہے اور ان کو چھانا نہیں

جاتا۔

(iii) قیمتی جواہرات اور معدنیات کا سفوف کرنا

قیمتی جواہرات اور معدنیات کو پہلے لوہے کے ہاون یا سخت پتھر کے کھل میں باریک پیس لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد 100 نمبر کی چھلنی میں ان کو چھان لیا جاتا ہے۔ چھنے ہوئے سفوف کو کھل میں عرق گلاب کے ساتھ تین گھنٹے تک پیسا جاتا ہے تاکہ عرق گلاب جذب ہو جائے۔ اس سفوف کو ہاتھ کی دو انگلیوں کے درمیان مل کر اس کی باریکی کا اندازہ لگایا جاتا ہے۔ اگر کچھ درور محسوس ہو تو اس میں مزید عرق گلاب ملا کر پیسا جاتا ہے تاکہ اس کا درد راپن، ختم ہو جائے۔ اب اس حاصل شدہ سفوف کو باریک ملل کے کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔

(iv) زعفران اور کافیور وغیرہ کا سفوف کرنا

زعفران اور کافیور جیسی ادویہ کو خشک کھل میں پیسا چاہیے ان دواؤں کو پیتے وقت کھل کے دھتے کو آہستہ آہستہ حرکت دینا چاہیے، تاکہ دوا کھل سے چیک نہ جائے۔ ان دواؤں کو دیگر ادویہ کے سفوف میں ملا کر کھل میں یک جا کر لینا چاہیے۔

(v) مشک اور عنبر وغیرہ کا سفوف

مشک، عنبر اور جند بید ستر جیسی ادویہ کو کسی مناسب عرق یا روغن کے ساتھ یا ویسے خشک ہی پیس لینا چاہیے۔ اور اس کے بعد اس کو مطلوبہ نسخہ میں ملانا چاہیے۔

(vi) مکی ادویات کا سنوف

مکی ادویات کو سنوف کرنے سے پہلے مدبر کر لینا چاہیے کیلئے مکی ادویات کو سنوف کرنے کے ساتھ ساتھ مدبر کر لینا چاہیے۔ اس سے مدبر کرنے کے بعد فوراً ہی جب یہ نرم ہو جائے، پس لینا چاہیے لیکن اگر یہ سخت ہو جائے تو اس کو روغن زرد یا کسی اور روغن میں مسمولی بریان کر کے سنوف کر لینا چاہیے۔

(vii) ابر-شم کا سنوف

ابر-شم کو چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور لوہے کی کڑا ہی میں ہلکی آٹھ پر بھون لیں اور یہ خیال رکھیں کہ ٹکڑے جل نہ جائیں۔ پھر اسے کھل میں ڈال کر پیس لیں۔

(viii) مصطفیٰ کا سنوف کرنا

مصطفیٰ کو چھٹی منی کے کھل میں ہلکے ہلکے پیسنا چاہیے، علاوہ ازیں اس کو ہلکی آٹھ پر کسی روغن میں پھلنا کر بھی نسخہ کی دیگر ادویات کے ساتھ شامل کیا جاسکتا ہے۔

(ix) خرما خشک کا سنوف کرنا

پہلے خرما کی گھٹلی نکال لیں۔ پھر اس کو لوہے کی کڑھائی میں ہلکی آٹھ پر گرم کریں اور سنوف بنا لیں۔ بعض اوقات نسخوں میں خرما کو کسی خاص سیال میں ملایا جاتا ہے۔ اس صورت میں خرما میں قدرے پانی ملا کر سل بنہ سے پیسنا چاہیے تاکہ عمدہ لبدی تیار ہو۔ پھر اس کو نسخہ کی دیگر ادویات میں شامل لیں۔

(x) مرطوب اور رال دار ادویات کا سنوف

اشق، مقل، اتار دانہ، ایون، جیسی ادویات کو پہلے ہلکی آٹھ پر خشک کر لیں تاکہ ان کی رطوبت اڑ جائے۔ اس بات کا خاص خیال رکھیں کہ یہ جلتے نہ پائیں اور اس کے بعد ان کو سنوف کر لیں۔

ادارے کی دیگر اہم کتب

گلبرگ، غدود اور رسولیاں از قلم حکیم منصور علی (ایم ایس سی، فاضل طب و جراثیم)
اس کتاب میں گلبرگ کا آسان اور پختہ علاج درج ہے۔ سادہ و صحیح رسولوں میں فرق اور رسولوں
میں فرق اور رسولوں کے چینی علاج کے لئے زود اثر جراثیم، خیر و کتاب میں شامل ہیں۔ حکیم صاحب نے
اپنے تجربات کی روشنی میں بیان کیا ہے کہ زود اثر رسولیاں خطرناک نہیں ہوتیں نیز مناسب دواؤں کے استعمال
سے ایک ہفتہ کے اندر اندر رسولیاں ختم ہو جاتی ہیں
لفاف اور سزے کے لمحات کو بڑھانے کے نسخوں کی ایک لاجواب کتاب قیمت 10/

اساک کی بے ضرر دوائیں از قلم حکیم منصور علی (ایم ایس سی، فاضل طب و جراثیم)
اساک جو آج کل کا ہر شادی شدہ جوڑا چاہتا ہے آپ کو اس کتاب میں ایسی بے ضرر دوائیں ملیں گی
جو پہلے آپ نے کسی دوسری کتاب میں نہ پڑھی ہوں گی۔ ایسے آسودہ و طریقہ طبعی طبع کے جس سے آپ کا نام
بڑھے۔ ایسی تیار کتاب جس کے مطالعہ سے آپ اپنا اساک بہ وقت 2 عا کیسے ہیں۔ قیمت 90/-
گمریلو علاج، ڈاکٹری علاج، ہومیو علاج

چائلڈ ویلہ کائیڈ
بچہ تو کم کا سرمایہ ہیں اس سرمائے کی حفاظت و نگہداشت اور بچہ کیسے کرنی ہے بچوں کے امراض
پر تین طریقہ علاج پر انوکھی لاجواب کتاب! بچوں کے امراض کو بچہ کی آسان کام نہیں لیکن اس مشکل کام پر
اس کتاب نے آسان کر دیا ہے والدین کی اولین ضرورت!
ذیابیطس پر قدیم و جدید معلومات کا بہترین استخراج
ذیابیطس / شوگر..... اسباب و علاج

از قلم حکیم منصور علی (ایم ایس سی، فاضل طب و جراثیم)
اس کتاب میں قدیم و جدید نظریات کی روشنی میں ذیابیطس کی وجوہات بیان کی گئی ہیں انسولین اور
اس کے استعمال پر سیر حاصل بحث کی گئی ہے ذیابیطس کے چینی علاج کے لئے جراثیم بھی کتاب میں موجود
ہیں۔ قیمت 120/-

لے کا پتہ: ہماری بکس یا کسی بھی ادارے کی بکس بار مایت شگوانے کیلئے اس پتہ پر خط لکھیں۔

عثمان پبلی کیشنز ناشران و تاجران کتب اردو بازار لاہور

جلال دین ہسپتال اردو بازار لاہور 0333-4275783 042-7640094

(xi) تخم ابلّی کا سفوف کرنا
 تخم ابلّی تو پانی میں بار پانچ دن ہلکودھیں۔ اس کے بعد اسے کاچھٹکا اگل کر لیں اور
 تھوڑی کوکھٹ کر سفوف بنالیں۔ تخم ابلّی کا چھٹکا اور کرنے کا ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ اس تھوڑی کو
 جوں لیں اور ہر پست اگل کر لیں۔

(xii) ابرک کا سفوف کرنا
 ابرک کی پانیوں کو دے کے کھول میں کوکھٹ کر عیود کر لیں۔ پھر ابرک کے سے کی ایک جھلی
 میں یہ لگوئے۔ دیکھ کر اس میں کچھ مگر یہ سے کوکھڑی، سمجھ کر کھنٹیاں پانچویں سی امانہ کھ کر پانچو
 میں۔ یہ اسی جھلی کو تھوڑی پانی سے ڈھونکر، جیسی طرح رگوں میں دھکی طرح کر سنے سے ابرک کے
 چھوٹے چھوٹے دور۔ جھلی سے نکل کر پانی میں آجائیں گے۔ یہ عمل بار بار کرتا چاہیے یہاں تک
 کہ ابرک کے سارے اجزاء پانی میں آجائیں۔ ابرک کے یہ ذرات تہ نشین ہو جائیں تو پانی کو اٹھا
 لیں اور ان ذرات کو دھک کر لیں۔

(xiii) سنگ سرمہ کا سفوف کرنا
 مٹی کھول میں سنگ سرمہ اس وقت تک چڑھا چاہیے جب تک کہ ذرات کی چمک
 ناکھٹ ہو جائے سفوف کی پار کی تھانہ لڑو اس کو باتھ کی انگلیوں کے بیچ میں سل کر کریں۔ اگر
 دو درمیں محسوس ہو تو پہلے دو پارہ کریں مٹی کہ ہر ایک سفوف تیار ہو جائے۔
 اسی طرح آٹھ میں استعمال کی جائے والی تمام دواؤں کا سفوف بہت بار ایک ہوتا
 چاہیے اس کے لئے دواؤں کو کافی حد تک پیسنے کے بعد رخم کے کپڑے سے چھان لیں تا کہ عمدہ
 بار ایک سرمہ حاصل ہو۔

احراق ادویہ

احراق ایک ایسا عمل ہے جس کے ذریعے ادویہ کو اس قدر جھٹایا جاتا ہے کہ وہ کوئلہ بن
 جاتا ہے۔ ان طریقے سے جو ادویات بنائے گئے ہیں ان کو احراق یا سوخت کہا جاتا ہے۔

مذاہر سلطان محرق یا سوختہ۔ بعد سوختہ وغیرہ جو عمل اس لئے کیا جاتا ہے کہ وہ اس کے آبی اور دھو کر جانیں اور وہ عمل طور پر خشک ہو جائے۔

(i) بعد سوختہ

بعد کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے ان کو دو مٹی کے گڑوں کے درمیان رکھیں۔ گڑوں کے کناروں کو پتھر سے کی تہ سے ایسی طرح بند کر کے مٹی پر مٹی لگا دیں۔ مٹی کو گڑوں کو ایک صید وقت تک اوپلوں کی یا کٹوں کی آگ دیں۔ پھر گڑوں کو نکال کر ٹھنڈا کر لیں اور گڑوں میں رکھی ہوئی ادا نکال لیں۔ گینا بعد سوختہ یا بعد محرق ہے۔

(ii) سلطان سوختہ یا سلطان محرق

سلطان کے طور پر عیت کے اندر کی آفات صاف کر دیں اور پھر اس کو خشک کے پانی سے دھو دیں اس کے بعد اسے مٹی کے گڑ سے مٹی دھک کر رکھیں اور خشک ہونے کے بعد صید وقت تک آگ دیں حتیٰ کہ کوئلہ بن جائے۔

(iv) عقر ب سوختہ

چند عقر ب لے کر ان کے ہاتھ پیچ اور ہر کی جھلی نکالیں۔ پھر ان کو مٹی کے گڑ سے مٹی دھک کر رکھیں۔ خشک ہونے پر اس گڑ سے کو صید وقت تک اوپلوں کی آگ دیں اور ٹھنڈا ہونے پر گڑ سے نکال لیں۔

عسل ادویہ

مستقل صفات اور افعال کی دوا تیار کرنے کے لئے خواہ وہ نباتی ہو۔ حیوانی ہو یا معدنی ہو، اس کو ایک خاص طریقہ سے دھو یا جاتا ہے۔ اس مخصوص طریقہ سے دوا کی اعلیٰ کو عسل ادویہ کہا جاتا ہے۔ جن دواؤں پر یہ عمل کیا جاتا ہے ان کے ناموں کے بعد مفصول (دھو یا ہوا) یا صا یا جاتا ہے۔ چند ادویہ جن پر یہ عمل کیا جاتا ہے مستند و جدید ہیں۔

(i) آپک (چوتا)

چرنے کی کائی منہ رو پانی میں ابھی طرح ہلکودیں اور اس کو خوب حرکت دے کر چھوڑ دیں۔ جب چرنے کے دولت تہ نشیں ہو جائیں تو پانی کو نکال دیں اور وہ بارہ پانی ملا کر خوب حرکت دیں پھر نکالیں۔ یہ عمل سات آٹھ مرتبہ کریں۔ آخر میں چرنے کے تہ نشیں اور صاف کھوڑ کر لیں۔ اس کو آپک منسوب کہتے ہیں۔

(ii) جھریات

جتنی جھریات بنادیں اسی قدر زور و غیر زور کر کے استعمال کرتے ہیں۔ جھریات کو نہایت پادیک کر کے اس کو مناسب مقدار پانی میں ڈال دیں۔ پھر خوب حرکت دیں اور سات کو تہ نشیں ہونے دیں۔ پھر پانی نکالیں اور تہ نشیں اجڑاؤ خشک کر لیں۔ یہ عمل دو تین بار کر لیں تو زیادہ بہتر ہے۔ یہی تہ نشیں اجڑاؤ منسوب کہلاتے ہیں۔

(iii) روغن زرد

روغن زرد آبی کا ایک قلعی درہتوں میں رکھیں اور اس پر پانی ڈالیں اور روغن زرد کو پانچ منٹ تک ہاتھ سے ملے جائیں۔ یہی تک کہ آبی اجڑاؤ لگ ہو جائیں اس عمل کو ہدایت کے مطابق کنی بار دہرائیں۔

کشیدگی روغنیات

چھوٹے پکانے پر چھوٹی چیزوں سے روغنیات حاصل کرنے کا آج بھی کم و بیش وہی طریقہ مروج ہے جو قدیم یونانی سکالوں میں درج ہے۔ ذیل میں روغنیات حاصل کرنے کے چند اہم طریقے بیان کئے جاتے ہیں۔

(i) روغن ٹالنے کے لئے سب سے پہلے دواؤں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لئے جاتے ہیں اور ان کو پانی میں اپلا جاتا ہے یہاں تک کہ روغنی اجڑاؤ لگ ہو جاتے ہیں پھر پانی ٹھنڈا کرتے ہیں جس سے روغن پانی کی بالائی سطح پر تیرنے لگتا ہے جس کو نکھار

- درمناط کر لیتے ہیں۔
 (vi) بھی مغزیات کو بچنے کے بعد ان میں مصری ملا کر گرم کرتے ہیں اور اس طرح تیل نکالتے اور استعمال کرتے ہیں۔
 (vii) بعض اوقات اول مغزیات کو کچا جاتا ہے۔ اور ان میں مصری ملا کر کسی غلیظ شدہ برتن میں رکھ کر کئی بجلی بجی پر گرم کرتے ہیں اس کے بعد برتن کو پلاسٹک سانچہ عائد کیا جاتا ہے۔ اس طرح برتن سے روشنی اجڑا برتن کے ایک کنارے پر آ جاتے ہیں اس گھل کو کئی بار دہرایا جاتا ہے تا کہ تمام روغن حاصل ہو جائے۔
 (viii) بعض اوقات مغزیات کو پا کر ان میں سو جو روغن نکالتے ہیں۔

تخمیر و تعقین (خمیر بنانا اور سرانا)

حکیر و عقیقین طبی اعمال ہیں جن کے نتیجہ میں مختلف قسم کی چیزیں بنتی ہیں۔ مثلاً جوہر شراب (اکوئل) سرکہ مختلف قسم کی ترشیاں اور مختلف بودا و اشیاء وغیرہ۔

شراب

شراب مختلف چیزوں سے بنائی جاتی ہے۔ اسی وجہ سے اس کی کئی اقسام ہوتی ہیں۔ بعض قسموں میں جوہر شراب زیادہ ہوتا ہے اور بعض میں بہت کم۔ اسی تناسب کے لحاظ سے شراب بجلی اور تیز کھاتی ہے۔

ادویہ کی تدبیر

عصص یعنی مازو

ان کو روغن گاؤ میں اس قدر بریاں کریں کہ شق ہو جائیں لیکن چلیں نہیں پھر ان کو استعمال میں لائیں۔

عار یقون

ان میں سخت ریشے ہوتے ہیں۔ ان کو خوب مل کر کسی موٹے کپڑے میں چھان کر۔

استعمال کریں۔

گھٹو کھر

گھٹو دھواؤں کو شیر گاڑ میں تر کر کے خشک کریں اور استعمال میں لائیں۔

لک - یعنی لاکھ

اس کو پانی میں ڈال کر جوش دیں اور تین گھنٹوں کے بعد پانی پھینک دیں پھر پانی ڈال کر تین گھنٹوں کے بعد پانی پھینک دیں اور اس کے بعد اس کو استعمال کریں۔

بلیلیہ سیاہ

اس کو روغن گاڑ میں برابریں پھول کر اس کا رنگ مائل پر سفید ہو جائے تو کام میں

لائیں۔

ابریشم

اس کو پانی سے کات کر گیزے کو ٹکڑا کر پھینک دیں پھر دارو بریاں کر کے خوب سے ہان دہستہ میں ڈال کر خوب کوٹ کر چھان لیں۔

شاخ گوزن

اس کو کچل کر تھمت کر کے جلا لیں۔

سرطان

اس کی ٹانگیں اور اندر کی آلائش دور کر کے گل تھمت کریں اور خود میں جاتا کر صدمہ کھیں کہ چٹے نہیں مگر خشک ہو جائے۔

افنون

افنون کو پانی یا عرق گلاب میں تر کر کے پکا کر چھان لیں اور پھر پکا کر گاڑھا ہونے پر استعمال کریں۔

نوتیا — نوجوانوں کے کراپانی میں کمرل کر رہی اور پھر اور پانی کے کڑھوڑا لیں۔ اس طرح سات مرتبہ پانی میں کمرل کر کے جھولیں۔

مرور سنگ — کمرل میں ڈال کر پانی میں کمرل کر رہی اور دو چھ روز چار سے دس دن میں کسی کسی وقت چلا دیں۔ پھر تیسرے روز اور اس سے پانی گرم کر رہی اور چیلانی ڈال کر جھولیں۔

عقیقہ، یا قوت، ایشب — ان کو آگ میں گرم کر کے کنگی پار عرق سے منگ میں بچھا کر استعمال میں لائیں۔

حبث اللہ یہ — حبث اللہ یہ کوسات مرتبہ آگ میں گرم کر کے سرک میں بچھا دیں پھر ایک ہفتہ تک سرک میں ہی بٹھائے رکھیں اس کے بعد روغن گاؤ میں کمرل کر کے پانی ملا دیں اور جو کچھ تھن تھن ہو جائے اس کوسات مرتبہ پانی سے دھو کر استعمال میں لائیں۔

بڑھال

اس کو ریزہ ریزہ کر کے ایک کونڈی میں ڈال دیں اور اوپر ایک خٹکری رکھ دیں۔ اس خٹکری پر ہار یک سوراخ کریں اور کونڈی کو بھگت کر کے خفیف آگ پر رکھ دیں۔ دھواں اٹھتا شروع ہو جائے تو فوراً نیچے اتار کر سرد کر لیں۔

نرپ

کسی چنچ کا عرق لے کر یا کسی جز کو چھین چھان کر پانی میں پکا کر گاڑھا کر کے رکھ لیں تو ازب کہلاتا ہے۔

عصارہ

کسی کو پکا کر پیمان لیں اور کسی دھن میں ڈال کر جو پ میں خشک نہ رہا ہو۔

اسے عصارہ کہتے ہیں۔

سب

یہ صرف جڑ و ٹکڑی یا جڑ کا تیار ہونا ہے مگر یہی باجز کو مکمل کرنا کا پانی بچھڑا کر اسے
میں چھان نہیں۔ مگر اس کو کسی برتن میں رکھ کر چھڑا دیں۔ اور پھر روٹی سے چھان لیں جو چھڑا کر لیں
جو چھانے اس کو خوب میں رکھ کر خشک کر لیں یہ سب ہوگی۔

کھار یعنی نمک

جس چیز کا نمک جاتا ہو اس کو چھان کر اس کی راکھ پانی میں محلول ہیں۔ کچھ وقت اسی طرح
پڑا رہنے دیں اور پھر اوپر کا پانی کسی برتن میں نیچا کر خشک کر لیں۔ خشک ہونے والی شے ہی کھار
یعنی نمک ہوگی۔

ادویات اور ان کی مدت بقائے قوت

جمادات

ان کی قوت کبھی زائل نہیں ہوتی البتہ ہونے سے ان کی قوت ذرا کم ہو جاتی ہے۔

نباتات

ان کی قوت تقریباً ایک سال تک رہتی ہے۔

حیوانات

حیوانات اور ان سے حاصلہ اجزاء کے جلد خراب ہونے کا اندیشہ ہوتا ہے۔ ان کے
خشک کرنے اور کھانے کے لئے خاص احتیاط کی ضرورت ہوتی ہے۔

گلاب

گلاب بنانے کے لیے مختلف قسم کے پھولوں کی پتھریاں استعمال ہوتی ہیں۔ گلاب

جاننے کے لئے پھلوں کی پگھلیاں لے کر ان میں حسب ضرورت شکر ملا کر پھینٹی مٹی کے برتن یا
پیشے کے برتن میں دیکھ کر ان کو حسب ہدایت صبح کی روشنی یا چاند کی روشنی میں رکھ دیا جاتا ہے
اور کھان کے بعد استعمال میں لایا جاتا ہے۔

قیروٹلی وضاد

قیروٹلی ایک قسم کا سرہم ہے جس کو سرہم بنی کے طریق پر تیار کیا جاتا ہے جبکہ ضاد سفوف
کی شکل میں ہوتا ہے اور اس کو حسب ہدایت پانی یا کسی مخصوص تیل میں ملا کر استعمال کرتے ہیں۔
قیروٹلی اور ضاد کو ہمیشہ قیروٹلی طور پر استعمال کرتے ہیں۔ ضاد عموماً سفوف یا سرہم کی شکل میں ملتا
ہے۔

سرہم قیروٹلی اور ضاد عام طور پر ۵۵ دو انچس ہیں جو محفل بعض مابیس اور واقعہ قلعہ
خصوصیات کی حامل ہوتی ہیں سرہم اور قیروٹلی جاننے کے لئے روغنیات میں سے کوئی روغن
استعمال کیا جاتا ہے روغن کو پہلے گرم کیا جاتا ہے۔ پھر اس میں موم یا گھم شامل کرتے ہیں۔ اس کے
بعد ہر ایک سفوف اس میں ملا دیا جاتا ہے اور اس کو خوب اچھی طرح سے حرکت دی جاتی ہے تاکہ
دوا نرم ملائم شکل اختیار کر لے۔ اس کے بعد اس کو خنڈا کر لیا جاتا ہے۔ عام طور پر اس مقصد کے
لئے سفوف زردہ روغن استعمال کئے جاتے ہیں۔



**Tibbi Books for
Atiba Karam**

(i) روغن زیتون

(ii) روغن کھجور

(iii) روغن بادام

(iv) گھی روغن

(v) روغن زردہ وغیرہ۔

مرتبہ یا قیروٹلی وغیرہ کی تیاری یا ادویہ کے ملانے میں حسب ذیل ہدایات پر عمل کریں۔
(i) گوگل، گندہ، بیدردہ اور صابن وغیرہ کو تیل میں پکھلائیں۔

(ii) لیسیدار چیزوں اور عرق وغیرہ کو تیل میں شامل کر کے خوب ابالیں تاکہ آبی اجزاء
بخارات بن کر اڑ جائیں۔

۱۰۰۰) کاغذ ۱۰۰۰ سوسے کے ڈال جانے والے ڈالنے والے کو ملے گا کہ ہر سوسے میں ۱۰۰ سوسے
۱۰۰) قیہ دلی جانے کے لئے سے پتہ چلے گا کہ ہر سوسے میں ۱۰۰ سوسے میں ۱۰۰ سوسے میں ۱۰۰
۱۰) اس کو ترشہ دیتے ہیں یہاں تک کہ شہدہ ہو جائے۔
۱۰) معلق ۱۰۰۰ دلی تعلق ۱۰۰۰ سوسے کی مال ۱۰۰۰ سوسے کو ملے گا کہ ۱۰۰۰ سوسے
۱۰) چھٹی سے چھان کر سوسے میں ۱۰۰ سوسے۔

قطر

قلمرو چار کرنے کے لئے جلاہ، مسعود کو قیامت میں کموں لایا جا تا ہے مرقیات پہلے
ی سے چار کر گئے ہاتھ ہیں۔ لکھنؤ، کلاں، صرف وہ کہہ ہی ہو کر ذکر یہ بیان لکھتے ہیں اور اس میں
میں ۱۱ تہ ہیں۔

رواؤں کو محفوظ رکھنا

۱۱۔ کوہ پادشاہ تک گھوڑا رکھنے کے لئے مندرجہ ذیل جزیہ بر استعمال کی جاتی ہیں۔ ان کو تمام کاٹک سے چھوڑی دوسرے پیلے ڈالیں۔

(۱) ایسڈیز ویک (جوہر لوہان)

ہے رنگ جگمگے پتھر کی مثل میں، دتا ہے سرو پانی میں تم مل ہو گاتے۔ بعض
خونگ ان کوئی بھی تیار کرنے ہیں لیکن لوہاں سے، ہاتھ تو اس میں خوش پانی جاتی ہے اور نہ مل میں
نہیں پانی جاتی۔
مقداد نوراک (15-15) کریں۔

(ii) سوڈائی بنزوائس (سوڈیم بنزائیڈ)

یہ سفید رنگ کا ایک بے ذوال دانتہ دار یا لکھی سطوف ہے۔ جو بے ولوہان کی جلی خوشب

پیشکش کیلئے

یہ سچ ہے۔ اسی کا افسانہ نگار، جیٹکین اور قندہ کے شیریں ہوتا ہے پانی میں مٹ چکر ہے۔

میں نے اسے دیکھا تھا

تائید و استعمال
اپنی ناک ہے۔ تخریبِ علم، دافِعِ بخار، محرکِ کبد اور مددِ بول ہے۔ پرانی کھانسی اور
جل میں سببِ تھلم تھلا، آغوشِ اور متعفن لہجہ اور تھم کو استعمال کرتے ہیں۔ درم خوش کردہ اور
جائے ملا ہے جب کا دورہ کھاری اور متعفن ہو تو اس کو ترش کرنے کے لئے یہ ایک مفید
و جب شدید ذیقہ انقباض میں بھی مفید ہے۔ اندرونی استعمال کے لئے ہر رنگ اسید کی نسبت
بہتر اور ترش رہتی جاتی ہے۔ کیونکہ اس سے معدہ اور اعصاب میں خراش کم ہوتی ہے آج کل ٹیوڈرونی
کیلکولس، کھنکھنے کے لئے اس کو استعمال کیا جاتا ہے۔
ایک ٹیکوگرام یعنی ۱ سے ۲ گرام کی مقدار میں (دلیں)۔

(iii) سوڈیم میٹائیٹ کی سلفیٹ

یہ بے رنگ لہریں یا سفید شرف ہوتا ہے جو عرصہ تک رکھنے سے زردی مائل ہو جاتا ہے۔
 نر کی بوند حلق کے مشابہہ ذرات کی طرح اپنی اور ٹھکان ہو جاتا ہے پانی میں یہ حل پذیر ہے۔

تاثير استعمال

یہ خفیف - افغنی - چمک ہے اس کے 5 فیصد مخلول سے مزاد آنے میں خورار سے گرانے جاتے ہیں لیکن اس کو زیادہ تر سکوائش اور شربت ساری اور بعض انگلیکوں کے مخلولوں میں بطور پادارہ استعمال کیا جاتا ہے تاکہ وہ زیادہ عرصہ تک رکھنے سے خراب نہ ہو جائیں۔ آٹھ پاؤنٹ ایک گیلن (شربت یا رس میں ایک دو ڈرام یہ دو آئی قدر سے اسلئے وائر میں حل کر کے قطرہ قطرہ ڈالتے اور ڈالتے جاتے ہیں۔ اس میں ایک نقص بھی ہے کہ پھلوں کے رس کا قدرتی رنگ ازواجی ہے۔ اس لئے رنگدار پھلوں مثلاً جامن، انار، خالہ وغیرہ کا سکوائش ملانے کے لئے اس پر سوڈیم فرمیت کوڑھائی جاتی ہے جو کہ نسبتاً ایک بے ضرر مرکب ہے۔

اس کو مٹانے کے بعد لکھ لکھ یا شربت کو اس وقت استعمال نہیں کرنا چاہیے۔
ایک گلوگرام چینی کے قوام میں 1 سے 2 گرام تک ذائقہ۔

(iv) پوٹاشیم پیٹایائی سلفیٹ

اس کے خواص بھی سوڈیم پوٹاشی سلفیٹ سے ملتے جاتے ہیں۔
اس بھی ایک خفیف۔ مٹنی سپک ۱۰۰ ہے۔ اس کو بھی سکواش اور شربت ملا کر
انجکشنوں وغیرہ کو محفوظ رکھنے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے تاکہ وہ زیادہ عرصہ
خواب نہ ہو سکیں۔

(v) گلسیرین

یہ ایک شفاف، بے رنگ ہے اور گاڑھا شیرین شربت لاسیال ہے جو پانی میں
ہو جاتا ہے۔

تاثیر و استعمال

اشنی سپک، لمین اور مٹلف ہے۔ بعض جلدی امراض میں اس کو جونی طور پر لگا
جاتا ہے۔ علاوہ ازیں کئی دواؤں کو گلسیرین میں حل کر کے استعمال کیا جاتا ہے۔ بچوں کی قبض
اس کے استعمال سے پاخانہ نکل کر آ جاتا ہے۔ جلد پر لگانے سے یہ خشکی دور کرتی ہے۔ پٹنے ہونے
لیوں اور خشک جلد پر اسے سرچہ عرق مٹاب میں حل کر کے لگاتے ہیں۔ داخلی طور پر ایک انجک
قبض کشا ہے۔ بد ذائقہ مسکراں کی یہ املاح کرتی ہے اس کو بعض اوقات کسمپڑوں میں ملا دینے
ہیں تاکہ وہ دیر تک خراب نہ ہوں۔

(vi) سیلی سلک ایسڈ

یہ بے رنگ منشوری ٹکڑوں کی شکل میں ہوتا ہے۔ وزن میں نمایاں ہے۔ لگا کر بجایے
ذائقہ میں پہلے میٹھا اور بعد میں ترشی مائل محسوس ہوتا ہے۔ یہ سرد پانی میں کھار گرم پانی میں زیادہ
حل ہوتا ہے یہ خوردنی طور پر قلعی مستعمل نہیں۔ اس غرض کے لئے سوڈیم سیلی سلفیٹ ہی کو استعمال
کرتے ہیں جو کہ پانی میں آسانی سے ہو جاتا ہے اور اس سے غرائش بھی اتنی نہیں ہوتی۔ لیکن پھر

جی جی میں لوگ شراذوں کا لحاظ رکھنے کے لئے لکھلکھلا ہوا اس کا استعمال کرتے ہیں۔

(vii) سوڈیم سلی سیٹ

سلی سیٹ ایک بے رنگ اور سوڈیم کاربائیڈ کے ناسے سے بنا ہے۔ چھوٹے چھوٹے چمکے پتے پر چمکائی ہوئی گولوں کی صورت میں ہوتا ہے اس کا ذائقہ قدرے تلخا لکھن اور آگوار ہوتا ہے۔ یہ بڑا ہوتا ہے مگر قدرے ٹھنڈی قسم میں بھی ہوتی ہے۔

تاشیر و استعمال

مشرق و مغرب میں تاشیر و تاشیر مگر اور مخرج صفا ہے۔
اس کو تاشیر شراذوں کے ذائقہ کی اصلاح کے لئے استعمال کرتے ہیں۔

سفوف

تعریف

بہت خشک کی ہوئی اور یہ کوکٹ میں کر چھان لینے کو سفوف کہتے ہیں۔
سفوف کی دو اقسام ہیں: ایک کو نہایت ہار یکہ میں کر بعد میں ممد ہار یکہ طبل کے کپڑے یا ہار یکہ سوراخوں والی ٹمٹمی سے چھان کر ہار یکہ حصہ سے چھوٹ کر ایک کر لینا چاہیے۔
بغیر چھوٹ والا حصہ کسی دو ادا اور یہ کا سفوف کہلاتا ہے۔ ہار یکہ طبل و نیرہ کے کپڑے سے چھان کر دو ادا اور یہ کو ہار یکہ کپڑا چھان سفوف کہتے ہیں۔

پیشہ

ادب کو مودا نو ہے کے ہاون دست میں غرضاً جاتا ہے گا ہے سل و اور پائل سے بھی پائی
کی جاتی ہے لیکن آج کل جڑ سے پٹانے پر مودا یہ کے پینے کے لئے پینے والی شیشیں گلی ہوئی ہیں جو
نہایت آسانی سے لکھلکھلا ہوا اس کی کثیر مقدار کو قویں ذائقہ ہیں۔

تیسرا

سنوف کو چھاننے کے لئے عموماً اصل کے ٹیڑھے اور چھوٹے کے استعمال کا ردی
 ہوتا ہے۔ ان لوگوں میں سے ایک اورستانی کے لحاظ سے مختلف اقسام کی مٹلیں دستیاب ہوتی ہیں
 جنہیں چھاننے والے چھاننے والے کے لئے عموماً ہارکٹس، پٹرین ہوتی ہیں۔ اسی طرح
 کیستیاں بھی پیدہ ہوتی ہیں۔ ان کے لحاظ سے مختلف اقسام کی ہوتی ہیں۔ چنانچہ ان چھاننے والوں
 کے ساتھ ان کے مختلف ہارکٹس مقرر ہوتے ہیں۔ مٹلیاں چھاننے کے لئے عموماً
 تیار کی جاتی ہیں۔ ان کی ہارکٹس کی چھاننے کے لئے عموماً ہارکٹس کی چھاننے کے لئے عموماً
 ہارکٹس کی چھاننے کے لئے عموماً ہارکٹس کی چھاننے کے لئے عموماً ہارکٹس کی چھاننے کے لئے عموماً

ترکیب تیار

سنوف ایک ایک سے زائد اور ایک کو ایک کر تیار کیا جاتا ہے۔ ایک ہی اور کا سنوف
 مٹلیاں چھاننے کے لئے عموماً ایک سے زائد اور ایک کو ایک کر تیار کیا جاتا ہے۔ ایک ہی اور کا سنوف
 چھاننے والوں کے لئے عموماً ایک سے زائد اور ایک کو ایک کر تیار کیا جاتا ہے۔ ایک ہی اور کا سنوف
 مٹلیاں چھاننے کے لئے عموماً ایک سے زائد اور ایک کو ایک کر تیار کیا جاتا ہے۔ ایک ہی اور کا سنوف
 چھاننے والوں کے لئے عموماً ایک سے زائد اور ایک کو ایک کر تیار کیا جاتا ہے۔ ایک ہی اور کا سنوف

دراپات

- (۱) سنوف مٹلیاں کی تیار میں ہر ایک اور ایک سے زائد اور ایک کو ایک کر تیار کیا جاتا ہے۔ ایک ہی اور کا سنوف
 چھاننے والوں کے لئے عموماً ایک سے زائد اور ایک کو ایک کر تیار کیا جاتا ہے۔ ایک ہی اور کا سنوف
 چھاننے والوں کے لئے عموماً ایک سے زائد اور ایک کو ایک کر تیار کیا جاتا ہے۔ ایک ہی اور کا سنوف
- (۲) سنوف مٹلیاں کی تیار میں ہر ایک اور ایک سے زائد اور ایک کو ایک کر تیار کیا جاتا ہے۔ ایک ہی اور کا سنوف
 چھاننے والوں کے لئے عموماً ایک سے زائد اور ایک کو ایک کر تیار کیا جاتا ہے۔ ایک ہی اور کا سنوف
 چھاننے والوں کے لئے عموماً ایک سے زائد اور ایک کو ایک کر تیار کیا جاتا ہے۔ ایک ہی اور کا سنوف

نہایت بار یک میں نہیں۔ پھر آپ تازہ کے بعد اس قدر کھل کر رہیں کہ اس کی چمک ہاتھوں میں آجائے۔ بعد میں اپنی دواؤں کا سلف اس میں آمیز کر کے یک جان کر لیں۔

اگر کسی سلف کے اندر زعفران، چنگ اور کافور میں سے کوئی چیز شامل ہو تو پہلے اپنی دوا کے سلف تیار کر لیں اور بعد میں کسی صاف و عمدہ پتلی یا پتھر کے کھل میں زعفران، چنگ اور کافور کو زوردار ہاتھوں سے کھل کر کے اچھائی بار یک کر لیں پھر باقی دوا کے سلفات کو آہستہ آہستہ کھل کر اس قدر کھل کر میں کہ تمام اجزاء آپس میں اچھی طرح مل جائیں۔ اگر کسی مرکب میں کافور و زعفران ہو تو پہلے اندر آدھ کو نیم کو ب کر کے تیز دھوپ میں رکھ کر خشک کر لیں اور پھر باقی دوا سے کرکے چھان لیں۔

اگر کسی سلف میں الیون داخل ہو تو اول الیون کو کسی صاف و عمدہ کھل میں ڈال کر لیں اور پتلی تپسی چائے اس کو اچھائی لیں پھر اس میں تیز دواؤں کا سلف تیار کر لیں اور زوردار ہاتھوں سے کھل کر میں۔ اس طرح اس کی نمی بعد دواؤں داخل کر دہ سلف میں جذب ہو جائے گی اور الیون بالکل بار یک چس چائے گی۔ اس کے بعد تیز سلف شامل کر کے اس قدر کھل کر میں کہ جملہ دواؤں کے تمام اجزاء خوب اچھی طرح آمیز ہو جائیں۔ بعض اوقات الیون کو آگ پر بریاں کر کے اور بعد میں تپسی کر مرکبات میں شامل کر لیا جاتا ہے۔

دست کو بھی الیون کی مانند بار یک کر کے ملا تا چاہیے۔

زیر اسفید کو چھینے سے پہلے بالکل آٹھ پر رکھ کر سیٹک لیں۔ اس سے زیرہ و مدہ کی کے ساتھ بار یک ہو جاتا ہے۔ اور اس کی خوشبو آٹھ نے نکلتی ہے۔

اجزاء کی بکثیر خشک، لوہک اور تالکھانا ایسے مفردات ہیں کہ ان میں روغن پاؤ جاتا ہے ان لئے ان کو پہلی دواؤں دستہ میں خوب بار یک کر کے چھٹی سے ہی چھان کر استعمال کر میں۔ کپڑے میں سے ان کو چھاننے سے ان کا تیل کپڑے میں جذب ہو جاتا ہے حالانکہ ان کے روغنیات پر ہی ان دواؤں کے فوائد کا انحصار ہے۔

(۱۱) مختلف دواؤں کو چس کر باہم مانے کا جو طریقہ ہوتا ہے وہ ان کے ملانے پر بہت اثر رکھتا ہے۔ اس لئے سلف مرکب کے مختلف اجزاء کے سلفوں کو ملانے میں احتیاط لازمی ہے۔ چنانچہ سب کو چھٹی یا پتھر کے کھل میں ڈال کر چندہ میں منت کے لئے کھل کر میں۔ اس سے

تمام وہ انہیں بالکل سیکان ہو جاتی ہیں۔ باغیچہ وغیرہ سے جانے۔ تمام اجزاء کو مٹی سے ہاتھ نہ لیں پاتے۔

آج کل مختلف سطوحات کو طے کے لئے مشینیں (Mixer) بھی بازار میں دستیاب ہیں۔ یہ اسلے کے سطوحات کو آپس میں بڑی مٹی سے ملا دیتی ہیں۔
جائیکل، جاوتری، جھم، جھم، اور پلاور مٹی کو بان دست سے ٹوبہ پارکے۔ کوٹ نہیں کر سکتے۔

(iv) موسم برسات میں حتی الوسع سطوح تیار نہ کریں کیونکہ مختلف شکلیات، گلیٹی اور نوسلڈ وغیرہ کی آمیزش کی وجہ سے یہ ٹی پکڑ کر بلند ہو جاتے ہیں۔
(iv) بہتر یہ ہے کہ سطوح زیادہ مقدار میں بنا کر تھکے جائیں بلکہ حسب ضرورت صرف اتنی مقدار میں بنائے جائیں کہ جو دو چار ماہ میں ختم ہو جائیں۔

ترکیب استعمال

اکٹھ سطوح کو مناسب بدق کے مواد اور طریق سے استعمال کرائے ہیں۔

(i) سطوح کو چھانک کر اوپر سے کوئی مناسب بدق مثلاً آب نیم گرم، شیر گاؤ، قیر و پلا دیا جاتا ہے۔

(ii) سطوح کو مناسب بدق یعنی پانی یا دودھ وغیرہ میں گھول کر چھانک دینا دے یا ویسے ہی کیا دیا جاتا ہے یہ طریقہ ختم، بچوں کے لئے بہت مفید ہوتا ہے۔

(iii) سطوح کو شہ، شربت وغیرہ میں ڈا کر چھانک دیا جاتا ہے۔ بعض اوقات سطوح کی چٹکی وغیرہ منہ میں ڈال کر بغیر کسی بدق کے ہی چاٹ لی جاتی ہے۔ عام طور پر اس طرح صرف باغیچہ سطوح ہی استعمال کئے جاتے ہیں۔

(iv) بعض سطوح اس قدر کڑے ہوتے ہیں کہ ہی دو آسانی سے چاٹکے جاسکتے ہیں اور نہ ہی گھول کر پئے جاسکتے ہیں ان کا چاٹنا بھی مشکل ہوتا ہے۔ ایسے سطوحات کے استعمال کا بہتر طریقہ یہ ہے کہ سطوح کا طعمہ نامہ ڈا کر دیا جائے۔

سفوف کے محفوظ رکھنے کی ترکیب

تقریباً دو ماہ کے بعد سفوف کی قوت جو ہر یہ کم ہو جاتی ہے۔ اس لئے تیار شدہ سفوف، ماہ کے بعد استعمال کے قابل نہیں رہتا۔ پانچویں کے بتوں میں قیام ملوانات کی قوت دو سیدھے مہینے کے بعد بھی کم رہتی ہے۔ لیکن ان کے کچھ معائنہ اپنے ہاں بہت زیادہ مقدار میں سفوف تیار رکھتے ہیں جو ۱۱ سال تک کام میں آتے ہیں ان کے ذرا نکلے، رنگ اور اوصاف میں کوئی فرق نہیں آتا۔ فریڈرک ۱۸۱۰ء سال کے چار ماہ سفوف سے بھی کامل ٹانگوں ہوتا ہے اور ان کی قوت جو ہر یہ بالکل ڈائل نہیں رہتی۔

اس کی وجہ یہ ہے کہ جو سفوف کاغذ کی پٹا میں لپیٹ کر یا گتھڑے کے ہاتھ میں ان کی قوت جو ہر یہ اکثر دو چار ماہ بعد ڈائل ہو جاتی ہے لیکن جو سفوف کسی پائلنگ کالج کی ہو یا پلاسٹک یا گتھڑے کے چارہ وغیرہ میں محفوظ رہے نہ کچھ جائے ہیں ان کے دشمن مضبوط ہونے کی وجہ سے زیادہ نمی وغیرہ سے وہ محفوظ رہتے ہیں۔ اس لئے وہ جلد کم اثر نہیں ہوتے۔ بلکہ کئی سالوں تک ان کی قوت جو ہر یہ قائم رہتی ہے۔ لیکن جو سفوف احتیاط کے ساتھ نہیں رکھے جاتے ۱۸۵۰ء چار ماہ کے بعد بالکل قابل استعمال نہیں رہتے۔ ان کی طاقت کم ہو جاتی ہے۔

لہذا سفوف کے جلد یا دیر بعد خراب ہونے کا اچھا دار اس کے محفوظ رکھنے کے طریقہ پر ہے۔ اگرچہ اس میں کوئی شک نہیں کہ کچھ مدت کے بعد ہر سفوف کی طاقت لازمی طور پر کم ہو جاتی ہے۔ لیکن مذکورہ بالا طریقہ سے کم از کم دو سال تک سفوف کی قوت جو ہر یہ محفوظ رکھا جاسکتا ہے۔ کئی لوگ نہیں سمجھتے کہ وہوں میں سفوف ڈال کر رکھتے ہیں لیکن یہ خیال رہے کہ جن سفوفات میں نمکیات شامل ہوتے ہیں یا کوئی کھار ہوتی ہے وہ دشمن کے ذریعوں میں سرپاش کے مضبوط ہونے کے باوجود نمی پکڑ لیتے ہیں اور جلد خراب ہو جاتے ہیں۔ اس لئے بہتر یہ ہے کہ کالج کی ہو یا پلاسٹک یا شیٹ کے چارہ وغیرہ میں سفوف ڈال کر رکھیں اور مضبوط دشمن رکھیں۔

آج کل بازار میں مختلف ساز کی پلاسٹک کی تھیلیاں بھی ملتی ہیں۔ اگر ان میں بھی سفوف ایسی طرح بند کر کے رکھے جائیں تو نمی وغیرہ سے بالکل محفوظ رہتے ہیں اور جلد خراب

میں ہوتے۔

خاص ہدایات

- (i) سفوف کی سوئی یا پارکی کا اندازہ سفوف کو انگلیوں کے درمیان رکھ کر لیں۔
 (ii) سفوف کو خشک، صاف اور ہوا سے محفوظ رکھنے کے برتن میں سفوف سے مقام پر رکھیں۔
 (iii) وہ سفوف جن میں نمکیات یا ابلیدہات ہوں ان کو نمین یا کسی دھات کے برتن میں نہ رکھیں۔
 (iv) سفوف میں مغزیات بھی شامل ہوں تو سفوف کو ہوا کے اندر اندر استعمال کر لیں۔
 سفوف عام طور پر ایک سال تک مؤثر رہتا ہے۔

نمک شیخ الریش

نمک طعام	400 گرام	فصل سیاہ	90 گرام
نوشادر	60 گرام	زنجبیل	60 گرام
فصل سیاہ	60 گرام	پودینہ خشک	60 گرام
چم کرنس	35 گرام	بادیان	10 گرام
انفواد	30 گرام	چم جیر	10 گرام
منہل الطیب	30 گرام		

انغالی باضم اکاسر ریاح۔
 مواقع استعمال: ضعف، بضم، قح، خلط، غشیان۔
 مقدار خوراک 3 تا 5 گرام۔

سفوف آملہ

آملہ	20 گرام	جھا شیر	20 گرام
شیشہ خشک	20 گرام	نوشادر بریان	20 گرام

شور و جھجی ————— 20 گرام ————— معقی رونی ————— 20 گرام
 نمک پوست خربزو ————— 20 گرام
 افعال: مقوی معدہ و اعلاء ہمد بول۔
 مواقع: استعمال: قرون معدہ و ضعف معدہ۔
 مقدار خوراک: 5-3 گرام۔

سفوف املاح

نمک قب ————— 20 گرام ————— نمک چٹائی ————— 20 گرام
 نمک ترب ————— 20 گرام ————— نمک پورینہ ————— 20 گرام
 نمک برگ کٹائی ————— 20 گرام ————— ست اجرائن ————— 100 ٹی گرام
 افعال: باضمہ معشی طعام ہمد بول۔
 مواقع: استعمال: ضعف اشتہا، ضعف ہضم، احتباس بول، رخ ہضم۔
 مقدار خوراک: 500 ٹی گرام یا 15 گرام۔

سفوف چٹکی

بلبل سیاہ ————— 10 گرام ————— پورینہ فٹک ————— 10 گرام
 قفل سیاہ ————— 10 گرام ————— نمک طعام ————— 10 گرام
 ترچکور ————— 10 گرام ————— ستاجریان ————— 10 گرام
 افعال: مقوی معدہ۔
 مواقع: استعمال: سوہ ہضم، ضعف ہضم، اسہال۔
 مقدار خوراک: 250-500 ٹی گرام۔
 یہ دوا خصوصاً بچوں کے لئے مشتمل ہے۔

سفوف دمہ

نیکہ طعام — 3 گرام — زہر مای — 1 گرام
 مغز جھکوار — 20 گرام
 انصاف حلت پنجم —
 موانع استعمال شیق چترس —
 مقدار خوراک 125 تا 75 ملی گرام —

سفوف حالبس الدم

سج جراث — 20 گرام — صمغ پلاس — 30 گرام
 فائیں کلاں — 10 گرام — صدف صادق — 10 گرام
 نکی ادنی — 10 گرام — دھلا خونین — 10 گرام
 قد سید — 90 گرام

انحال حالبس الدم وفاقہ —

موانع استعمال: اکثریت طبع نازک الدم، عیال، اسہال دسوی

مقدار خوراک 5 تا 3 گرام —

خاص ترکیب تیاری صدف کو اٹا گرم کریں کہ وہ سرخ ہو جائے۔ پھر اس کو پانی میں بجھا کر

اس کا سفوف تیار کریں اور دیگر 7 اجزاء کے سفوف میں ملائیں۔

سفوف اندری جلاب

شب بیلانی — 1 گرام — کباب چینی — 1 گرام

دانتیل خورد — 1 گرام — سج جراث — 1 گرام

تکمی شورہ — 500 ملی گرام



Tibbi Books for
Atiba Karam

افعال داغ ٹھونٹ، مدد بول۔
مواقع استعمال: اعصاب بول، سوداگ۔
مقدار خوراک: 3 تا 1 گرام۔

سفوف ماسک الیول

بلوط 500 گرام کندر 300 گرام
صنغ عربی 100 گرام کشیز شکہ بریان 100 گرام
مانیں کلاں 50 گرام گنار 50 گرام
علی ادنی 100 گرام
افعال: جالیں، مقوی اعصاب۔
مواقع استعمال: کثرت بول، سلسل الیول، حرقت بول، بول فی القروش۔
مقدار خوراک: 10 تا 5 گرام۔

سفوف مقلیا شا

تخیر جیر 80 گرام زیرہ سیاہ بر 25 گرام
حم کتان 10 گرام تخم محمدتا 10 گرام
بلبل سیاہ 10 گرام مصطل روی 5 گرام
افعال: بھل اور ام، ہاضم۔
مواقع استعمال: اسہال مزمن، سچ اعطاء، بواسیر دامیہ۔
مقدار خوراک: 10 تا 5 گرام۔
تخم جیرہ کو سالم دیگر اجزاء کے سنوف میں سب سے آخر میں ملائیں۔
بلبل سیاہ کو استعمال سے پہلے روغن زرد میں بریاں کر لیں۔

سفوف مہزل

ہاتھوہ	10 گرام	قلم گرم	10 گرام
شیل صلیب	10 گرام	لک منسل	10 گرام
مٹی سرخ	25 گرام	مرز خوش	25 گرام

افعال: مہزل

موافق استعمال: بسن مفرط۔

مقدار خوراک: 10۵.5 گرام

سفوف طین

پست بلبلہ کالی	20 گرام	پست بلبلہ زرد	20 گرام
مٹی سرخ	20 گرام	شاہکی	20 گرام
لک لاہوری	10 گرام		

افعال: طین

موافق استعمال: قبض

مقدار خوراک: 10۵.5 گرام۔

سفوف تبخیر

بادیان	100 گرام	کشتیز خشک	100 گرام
دانہ بیل خورد	100 گرام	کھاشیر	100 گرام

افعال: کاسرہ پاج، مقوی معدہ۔

موافق استعمال: ضعف جسم، تلخ حکم، تبخیر۔

مقدار خوراک: ۱۵3 گرام

سفوف ملین

اسہدول	50	گرام	خمیر عین	50	گرام
خمیر کچھ	50	گرام	نکاح گندم	50	گرام
مٹی ادھی	50	گرام	مٹا شیر	50	گرام
خمیر حاضریاں	50	گرام			

افعال: نہ لکھ، نہ لکھ، نہ لکھ۔
 مواقع استعمال: اسہدول، نہ لکھ، نہ لکھ، نہ لکھ۔
 مقدار خوراک: 5 تا 10 گرام۔
 اسہدول، خمیر حاضریاں اور خمیر کچھ کو دیگر اجزاء کے سفوف میں سالمہ شامل کریں اور مکمل طرح ملائیں۔

سفوف احمر

میرا	90	گرام	توتیا ہریاں	100	گرام
------	----	------	-------	-------------	-----	------

افعال: دفع جھوٹ۔
 مواقع استعمال: قنارہ فروغ دہ۔
 مقدار خوراک: حسب ضرورت۔

سنون مسی

مازہ ہیز	500	گرام	کھجور سرخ خاص	60	گرام
نیل خورد	40	گرام	توتیا ہریاں	10	گرام
ہیرا یکس	10	گرام	معدنی روہی	10	گرام
سوجا کھی	4	گرام			

افعال: قابض، عرق، عابس دم، مطہب، دکن۔
 مواقع استعمال: اس دویہ بختر اہم۔
 مقدار خوراک: حسب ضرورت۔

سنون مجلی

100 گرام	فنی کھار	100 گرام	فعل پٹنی
100 گرام	نک اندرائی	100 گرام	نک دریا
70 گرام	عاقرقنا	70 گرام	جو عرق
20 گرام	کھاب چینی	20 گرام	قرنک

افعال: جالی
 مواقع استعمال: زردی اسنان۔
 مقدار خوراک: حسب ضرورت۔

سنون مستحکم دندان

100 گرام	کھنکھ سلیہ	100 گرام	نک سانجر
100 گرام	مٹھل روی	100 گرام	فعل سیاہ
100 گرام	شب یانی بریاں	100 گرام	اڈرائی سوختہ

توتیا بریاں ----- 25 گرام

افعال: داغ مغزیت، عابس دم۔
 مواقع استعمال: بختر اہم، قروح، جگرک اسنان۔
 مقدار خوراک: حسب ضرورت۔

سنون زرد

50 گرام	گنہ رنارسی	50 گرام	پوست ادر
---------	------------	---------	----------

۱۶۱۱ گرام کھجور کے پتے

زرد چوب 50 گرام باق 50 گرام
 شب بھائی: پاں 50 گرام بازو 50 گرام
 افعال: داغ انسان اور پشت
 مواقع استعمال: حسب ضرورت
 مقدار خوراک: حسب مقدار

ذرورا نرروت

نکات گندم 30 گرام انرروت 20 گرام
 سفید قلعی: پاں 20 گرام
 افعال: داغ غنوت، اندام قروح
 مواقع استعمال: حسب ضرورت

ذرور گاؤ زبان

گاؤ زبان 50 گرام عوامسان 50 گرام
 جو مقشر 50 گرام کشیزدیک 50 گرام
 افعال: داغ غنوت
 مواقع استعمال: قراع ایض
 مقدار خوراک: حسب ضرورت
 سارے اجزاء کو یکساں کرنا چاہیے

ذرور کتھہ

کتھہ سفید 20 گرام زرد 20 گرام
 کھاب چنی 20 گرام دانہ بیل خورد 30 گرام
 عاشر 20 گرام

۱۰۰۰ گرام یا کم تر۔ جسے کھاتے ہیں

افعال استعمال قروح۔

مردانہ استعمال قروح

مقدار خوراک حسب ضرورت۔

ذُرور قلاع

مکھڑی 40 گرام مکھڑی 40 گرام

مکھڑی 40 گرام مکھڑی 40 گرام

مکھڑی 40 گرام مکھڑی 40 گرام

مکھڑی 40 گرام

افعال استعمال قروح۔

مردانہ استعمال قروح

مقدار خوراک حسب ضرورت۔

ذُرور مردار سنگ

مکھڑی 50 گرام مردار سنگ 50 گرام

مکھڑی 50 گرام مکھڑی 50 گرام

افعال استعمال قروح۔

مردانہ استعمال قروح

مقدار خوراک حسب ضرورت۔

ایار ج فیکرا

مکھڑی 30 گرام ایار ج فیکرا 30 گرام

مکھڑی 30 گرام ایار ج فیکرا 30 گرام

مکھڑی 30 گرام ایار ج فیکرا 30 گرام



افعال: مشین، اسما: سبیل۔
 مواقع استعمال: نوع الطامل، اتوہ، لاجی، قریج۔
 مقدار خوراک: 30-50 گرام۔

حبوب اور اقراص

تعریف

شکل کے اعتبار سے چھوٹی اور ہر طرف سے گولی دو اکو حب (گولی) جبکہ دواؤں کی شکل کی دوا کو قرص کہتے ہیں۔
 حبوب اور اقراص وزن اور ساخت میں مختلف ہوتے ہیں۔ ہر دوا کی حبوب کی ایک بڑی شکل ہے۔
 طریقہ تیاری: حبوب اور اقراص کی تیاری کے دو طریقے ہیں۔

(i) دستی طریقہ

پہلے خام اجزاء کو ہار یک۔ ہیں کر 100 نمبر کی چٹائی سے چھان لیں۔ سارے اجزاء چھان جائیں تو سفوف میں مناسب مقدار میں کسی سیال کا اضافہ کریں۔ رابطہ کے طور پر مونا پانی لعاب صمغ عربی شہد اور لعاب اسپل جیسی چیزوں کا استعمال کرنا چاہیے، ان چیزوں کی آمیزش سے لہدی تیار کر لیں اور لہدی کو چھان کر کے چاقو کی مدد سے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں ان ٹکڑوں سے انگلیوں کی مدد سے مطلوبہ وزن کی اور مناسب ساخت کی حبوب و اقراص تیار کر لیں۔ ان حبوب و اقراص کو سایہ میں خشک کرینا۔

(ii) مشین سے حبوب اور اقراص بنانے کا طریقہ

خام دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف تیار کر لیں اور 100 نمبر کی چٹائی میں چھان لیں۔

اس صنف کو کسی خاص رابطہ یا پائی میں ملا کر 12 نمبر کی چھائی کے ذریعہ دو دن اور ساتیس۔ اس طرح سے حاصل شدہ دونوں کو جوہر میں شلک کر لیں اور ایک جین میں ڈال کر جین کو کھینچیں۔ دونوں کو قدرے تم کرنے کے لئے ان پر ڈراما پائی کا چھڑکاؤ کر دیں۔ جین کو ایک صحت کے وقت سے سماتے رہیں اور تھوڑا تھوڑا استوف بچا ہوا ڈالتے جائیں اور فلک جین کو گھونسنے دیں۔ اس سے سنوں تمام دونوں میں اچھی طرح چڑھ جائے گا۔ جین کو مسلسل گردن میں رکھیں تاکہ ان کو دل ہر جانے مٹولوں کو برابر سائز میں کرنے کے لئے درمیان میں چند بار دوات کو چھان بھی لیں اس عمل کو کئی بار دہرائیں۔

اقرص ملائے ہوں تو ان دونوں کو شین میں ڈال کر اقرص ملائیں۔

ہدایات

(i)

جن دن واکس کی گولی ڈالتی ہو وہ تہایت ہار یکہ سی ہوئی چاہئیں۔ اور یہ جس قدر زیادہ ہار یکہ ہوں گی گولیاں اسی قدر زیادہ خوبصورت طور پر سانی بن جائیں گی۔ گولی کے اجزاء مٹنے ہونے کی صورت میں نہ صرف گولی مٹانے میں وقت پیش آتی ہے بلکہ اکثر گولی مٹنے ہی نہیں پاتی۔

(ii)

نستہ میں پارہ کندھک وغیرہ شامل ہوں تو ان کی عمدہ کھلی تیار کر کے شامل کریں۔ ہر تال و تالہ، شگرف میں سے کوئی جزو شامل ہو تو پہلے ان کو ہر جب طریق الگ طور پر کھول کر کے بھر بقیہ اجزاء میں ملائیں۔ اگر نستہ میں شدہ ملاہیت اور سوت، الیون یا موکل معنی شامل ہوں تو پہلے انہیں کھول کر کوٹ کر بعد ازاں پانی ملا کر اتا کھول کر لیں کہ وہ الٹی کی مانند کھلی ہو کر بکھان ہو جائے۔

اس کے بعد دیگر ہار یکہ شدہ دوائیں شامل کریں گولیوں کے اجزاء میں شلک، زعفران یا کافور شامل ہوں تو انہیں پہلے پانی میں اچھی طرح کھول کر لیں اور بعد ازاں بقیہ ہار یکہ شدہ اجزاء یہ شامل کریں۔

(iii)

رگڑائی کے بارے میں خاص طور پر متلازمہ بننا چاہیے جتنی زیادہ محنت سے کوئی دوا کھول کی جاتی ہے اسی قدر اس کے اوصافہ اثرات چڑھ جاتے ہیں۔

..... گولیوں کی دھواں بھری ہوئی گولیوں سے گولیوں ہانک
 لہجہ اور آواز کی دھواں ہے۔ مگر آخر مہارت گولیوں سے گولیوں ہانک
 ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔
 گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔
 گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔

(1) گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔
 (2) گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔
 (3) گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔

..... گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔
 گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔
 گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔

(4) گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔
 گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔
 گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔

گولی ہانک

..... گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔
 گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔
 گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔
 گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔
 گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔ گولیوں سے گولیوں ہانک ہے۔

کے فرائض کی تہا نہ تھی۔

جن گولیوں میں مصر دماغی ہو انہیں بھی صوبہ میں خشک نہ کریں۔ علاوہ ان میں جن گولیوں میں خشک، دماغی اور کافر جیسے خوشبودار اور لطیف اجزاء ہوں ان کو بھی ہمیشہ صوبہ میں خشک کریں۔

گولیوں کو تام پختی، کچا کچا، مٹی یا غلی شدہ قحالی میں ڈال کر خشک کریں۔ لیکن یہ گولیاں یہوں یا دھیرے دھیرے ترش رہیں چیر کی مٹی ہوں یا ان کو دھاتی قحالی شدہ قحالی میں ڈال کر خشک نہ کریں۔ نہ آدھرا ب ہو جائیں گی۔ ایسی گولیوں کو تام پختی، کچا کچا یا مٹی کے برتن میں ہی ڈال کر خشک کریں۔ آج کل بڑی بڑی فارمیسیوں اور دوا خانوں میں ادویات کو خشک کرنے کے لئے قحالی کا ایک مشین چلے گا استعمال کیا جاتا ہے۔ اس میں سترہ درجہ حرارت پر آدھرا ب، اتریں اور گولیوں وغیرہ کو گرم گرم دھارا اور پانی وغیرہ سے محفوظ رکھا کر آسانی سے سکھا لیا جاتا ہے۔

گولیوں کی حفاظت

گولیوں کے اچھی طرح خشک ہو جانے کا یقین ہو جائے تو ان کو کسی خشک قحالی وغیرہ میں ڈال کر مضبوط ڈاٹ اپنے کراٹھیں۔ جب تک گولیاں اچھی طرح سے خشک نہ ہو جائیں ان کو قحالی میں ہرگز نہ ڈالیں اور نہ گولیاں خراب ہو جائیں کی خصوصاً جن گولیوں میں کوئلہ شامل ہو ان پر بچہ وندی جم جانے کا خطرہ ہوتا ہے۔

گولیوں اور اتریں کو خشک اور صاف شیشے کے برتن میں رکھیں ڈھکن کو اچھی طرح سے بند کریں اور برتن خشک اور دھندلی جبکہ پر رکھیں۔

گولیوں کا استعمال

جن گولیوں کو چھتے کی ضرورت ہوتی ہے ان کو سہ میں رکھ کر آہستہ آہستہ چھتے پر بنا جائے تاکہ ان کا آہستہ آہستہ گلے وغیرہ پر اثر کرتا ہوا دھارہ رہ جائے۔ عام طور پر سالم گولیاں ہی نکلی جاتی ہیں۔ لیکن بہتر یہ ہے کہ انہیں چھتے پر مناسب بدوقت کے بعد استعمال کر لیا جائے کیونکہ اس سے ان کا اثر جلد ہوتا ہے۔ اگر کسی وجہ سے گولیاں چھتے پر نہ دی جاسکتی ہوں تو کم از کم ان کو تھوڑے گہرا دھاتوں سے چپا کر استعمال کرنے کی ہدایت کریں۔ گولیاں وغیرہ دھاتی ہوتی بعض گولیاں تو اس

نہ دھت ہوتی ہیں مگر ہمیں سالم نگل لیا جائے تو وہ جوں کی توں پاخانہ کے ساتھ پہر نگل جاتی ہیں اس لئے سخت گولیوں کو خیر میں کراستھال کرنے سے کوئی فائدہ نہیں ہوتا۔ بہت نرم گولیوں کو مناسب ہدف کے ہمراہ سالم نگلا جاسکتا ہے۔

خاص جہایات

مگرایاں بنانے کے عمل میں سب سے پہلے لمبی تیار کی جاتی ہے۔ لمبی لمبی نقطہ ہے جو اس لم بلند مادہ کو کہتے ہیں جو گوند سے سوئے آنے کی طرح ہوتا ہے اور اس سے خوب اور اتر اس وغیرہ بنائے جاتے ہیں۔

لمبی کا ہے سٹولہ ۱۱ سے بٹائی جاتی ہے۔ اس صورت میں خشک سٹولہ کوئی دینے اور ذکر کرنے کے لئے سیال یا نیم سیال چیز ملانی پڑتی ہے۔ گاہے لمبی تر دو سے کھری وغیرہ میں پھر کر ہائی جاتی ہے خواہ وہ دور اور قریب ہو یا کوئی تر چیز اس کے ساتھ شامل کی گئی ہو۔

اجزاء کے کونٹے چھینے اور لمبی بنانے کے عمل میں یہ خیال رہے کہ بڑا دھماکت دار ایک ہوں۔ یہ اجزاء جتنے زیادہ ہار یک ہوں گے گولی اتنی خواہر ہے اور آسانی کے ساتھ بہنے کی۔ گولی کے قطر میں جو دو اہم مقدار میں اور سخت ہو مثلاً صوفی اور دیگر جراثیم وغیرہ تو ان کو دوسری دواؤں سے پہلے ہار یک کھری کر لیں اور بعد میں باقی دواؤں کو اگ سے جیس جمان کر اچھی طرح ملائیں اور تھوڑی دیر کھری کر میں تاکہ اجزاء باہم اچھی طرح مل جائیں۔ اس کے بعد پانی یا کسی چیز کا لعاب جس میں گولی بنانی ہو ملا کر گوند جس اور لمبی بنا کر گولیاں بنائیں۔

بعض اوقات نسخہ کے اجزاء علیحدہ علیحدہ کونٹے چھانے نہیں جاتے بلکہ کھری میں ایک ساتھ پیسے جاتے ہیں جس کی صورت یہ ہوتی ہے کہ جو دوا وزن میں سب سے کم ہوتی ہے وہ پہلے جیسی جاتی ہے اور اس کے بعد دوسری دوا جس کا وزن بیکلی سے زیادہ ہوتا ہے، اڑا کر جیسی جاتی ہے اسی طرح سب دواؤں کو ال کر لمبی تیار کرنی جاتی ہے۔

کھنکھیا جیسی زہریلی دواؤں کے چھینے میں پہلے یہ ضروری ہے کہ اس کے ساتھ کوئی سخت چیز مثلاً لہا شیر وغیرہ دوا چند وزن ملا کر جیسی جائے۔ اس کے بعد دوسرے اجزاء ملائے جائیں اور دیر تک پیسے جائیں تاکہ ایمان نہ ہو کہ کھنکھیا جیسی زہریلی دوا کی مقدار بعض گولیوں میں زیادہ اور

بعض میں کم ہو جاتے۔

انفرض لہیدی بنانے میں قوی اصل اور جزو ادویات کے چینی ملائے میں تھوڑا سا ملا کر
ہر باقہ و کافی مہلک کر چاہیے اور نہ ہو سکتا ہے کہ انھیں گولیوں میں لپیٹ کر اور قوی ادویات کو
مقدار اتنی زیادہ ہو کہ اس سے مریض کے جسم میں کی ممانات پیدا ہو جائیں اور ان کا مکمل ضرورت
سے زیادہ نکال کر ہو جائے۔

نسخہ میں معطلی شامل ہو تو اس کو حسب ہدایت علیحدہ سے تیار کر کے باقیوں سے کھری
میں یا ایک جگہ لپیٹیں اور اس کے بعد آہستہ آہستہ دوسری ادویات کے ساتھ ملائیں۔

مگر روغنی اجزاء مثل مغز کدو، مغز بادام، وغیرہ کے ہوں تو ان کو الگ پارک میں کر کے
چاہیے گولیوں کے اجزاء میں گولہ رسوت، انجوان یا کوئی دوسری قسم کی نہ پینے والی چیز یا سنگ
زعفران وغیرہ جیسے خوشبودار اجزاء ہوں تو ان کو پانی یا عرق وغیرہ میں خوب ابھنی طرح حل کر کے
دوسری پارک شدہ ادویات میں ملا کر لہیدی تیار کریں اور گولیاں بنائیں۔

حب قانچ

کھنڈ خالص 2 گرام حب شیر 1 گرام

سم الفار 1 گرام آب اورک حسب ضرورت

افعال: مقوی اعصاب

مواع: استعمال: قانچ الفار و برعش

مقدار: خوراک: 125 تا 250 ملی گرام

حب عاقث

صبر 50 گرام عصارہ عاقث 50 گرام

پیشہ: بلبلہ زرد 100 گرام آب کرنس حسب ضرورت

افعال: مدہول، مفتوح سد و لکچہ

مواع: استعمال: جمع ثبات، صفروہی، برقان، ورم تہ

سوانح استعمال قاضی القوادع
مقدار خوراک 250۴۱25 ملی گرام

حب عنبر موسیائی

موسیائی	5 گرام	مضطرب	5 گرام
عنبر اشیب	10 گرام	روغنہ	30 ملی لیٹر
زبر سیرہ	10 گرام	مرورہ	5 گرام
طباشیر	5 گرام	قرنفل	5 گرام
سہار	5 گرام	جوزہا	5 گرام
بہمن سرخ	5 گرام	بہمن سفید	5 گرام
دارچینک	5 گرام		

افعال: متوی اعصاب

سوانح استعمال: ضعف اعصاب، ضعف

مقدار خوراک: 1 گولہ ۲ یا ۳ گپ دودھ کے ساتھ

حب احمر

سم القادر	10 گرام	شکر مر	10 گرام
بڑا مال طبعی	10 گرام	آب اورک	100 ملی لیٹر
آب لیوں کاغذی	100 ملی لیٹر		

افعال: متوی اعصاب، متوی عام۔

سوانح استعمال: ضعف، پارہ ضعف اعصاب، ضعف عام۔

مقدار خوراک: 250۴۱25 ملی گرام

احتیاط: مقدار خوراک اور مدت استعمال میں احتیاط برتیں۔

حب غبر

ذریعہ تیز و حرا 15 گرام غبر حب 10 گرام
 نسیہ القلب 10 گرام قرطس 5 گرام
 معطر 5 گرام
 افعال: متوی، عدائے دشمن، طیبہ و بھن۔
 مواقع: استعمال، نصف، اعضاء، ریسہ، ضعیف، بخرام۔
 مقدار: خوراک 125-250 فی گرام۔

حب حمل

ذوق 30 گرام حمزہ 10 گرام
 قد پاکیزہ 5 گرام برگ قہ 2 گرام
 زعفران 1 گرام قرطس 500 فی گرام
 خزرب 250 فی گرام لکون 125 فی گرام
 افعال: متوی و دم
 مواقع: استعمال، ضعف، دم، بخر۔
 مقدار: خوراک 125-250 فی گرام۔

حب حلتیت

حلتیت بریان 50 گرام ریحیل 50 گرام
 تنکار بریان 50 گرام حب سنگ 50 گرام
 افعال: نکاس بریان، متوی، معدہ، صلیبی طعام۔
 مواقع: استعمال، مع حکم صفت، شہا، ضعف، بخر۔
 مقدار: خوراک 25-50 گرام۔

حب ایارج

ایارج فقیرا 30 گرام تربہ 30 گرام
 حب اللیل 10 گرام غاریقون 15 گرام
 انیسوں 15 گرام تخم حنظل 10 گرام
 نمک ہندی 10 گرام آبلہ بادیان حسب ضرورت
 افعال: منقّی مواد، سہل۔

مواقع استعمال: صرغ، بقوہ، مانچو، قیض۔
 مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام یومیہ۔

حب جالینوس

شقاقل مصری 20 گرام تخم پیاز 20 گرام
 مغز کجشک ز 20 گرام خرما خشک 20 گرام
 تخم گندنا 20 گرام نصیۃ العطب 20 گرام
 تخم گذر 20 گرام ریگ مای 20 گرام
 عنبر اشہب 200 ملی گرام قند سفید حسب ضرورت
 آب جریہ حسب ضرورت

افعال: مقوی اعصاب، مقوی باہ، محرک شہوت۔
 مواقع استعمال: ضعف باہ، ضعف اعصاب، ضعف اعضاء تناسلی، ضعف شہوت۔
 مقدار خوراک: 500 ملی گرام تا 1 گرام۔

حب جواہر

زہر مبرہ 70 گرام مروارید 60 گرام
 ورق نقرہ 60 گرام بسد 50 گرام

45 گرام	یا قوت سرخ	45 گرام	یا قوت زرد	45 گرام
30 گرام	فیروزہ	45 گرام	یشب سبز	30 گرام
30 گرام	ققین سرخ	30 گرام	نارچیل دریائی	20 گرام
20 گرام	زعفران	20 گرام	عرق گلاب	5 لیٹر

فعال: مقوی قلب، مقوی اعصاب، مقوی دماغ، مقوی عام۔
 واقع استعمال: ضعف قلب، خفقان، سرعت قلب۔
 مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام۔

حب کبد نوشادری

50 گرام	نمک طعام	50 گرام	نوشادری
50 گرام	نمک سیاہ	50 گرام	نمک سنگ
50 گرام	نرچور	50 گرام	نار بریان
50 گرام	پوست ہلیلہ کابلی	50 گرام	ہلیلہ سیاہ
50 گرام	زنجبیل	50 گرام	ڈیونگ
50 گرام	عرق گلاب حسب ضرورت	50 گرام	فل سیاہ

فعال: مترشح رطوبات معدہ و معویہ، مقوی معدہ۔
 واقع استعمال: ضعف کبد، ضعف ہضم۔
 مقدار خوراک: 500 ملی گرام تا 1 گرام۔

حب کبریت

50 گرام	فلل سیاہ	50 گرام	کبریت مفول
25 گرام	فاقل وراز	25 گرام	نمک
25 گرام	نمک طعام	25 گرام	ہلیلہ سیاہ

بیموں کا غذائی حسب ضرورت

افعال: کسر یاء، باضم تاء، ارفع و یدان اسماء۔
مواقع استعمال: الف تسم، سوہ نسیم، یدان اسماء۔
مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام

حب مسکین نواز

کبریت مسنی	20 گرام	سیاہ مسنی	20 گرام
پست پیلیہ مد	20 گرام	پست پیلیہ	20 گرام
آملہ	20 گرام	زنجبیل	20 گرام
قلقل دراز	20 گرام	قلقل سیاہ	20 گرام
نکار وریان	20 گرام	کئی	20 گرام
ریوند چینی	20 گرام	بیش مدیر	20 گرام
پڑیل ورتیہ	20 گرام	حب السلاطین مدیر	20 گرام

افعال: مسنی، یسین اسماء۔
مواقع استعمال: یسین مفرد، مستقاء۔
مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام۔

حب مومیائی سادہ

مومیائی	30 گرام	سنگ عربی	10 گرام
نبات سفید	40 گرام		

عرق کلاب حسب ضرورت۔
افعال: مقوی عام، مقوی قلب، مدلل کسر، مسکن الم، مدلل ورم۔
مواقع استعمال: ضعف قلب، ضعف بدن، کسر عظام۔
مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام۔

حب عذر

20 گرام	ہیرا کیس	10 گرام
10 گرام		
20 گرام	زعفران	
	انجلی مدد	
	سوانح استعمال: معباس شمع۔	
	مقدار خوراک: 2 تا 4 گرام۔	

حب نشاط

20 گرام	زعفران	20 گرام
10 گرام	خود یا	20 گرام
10 گرام	کشیہ خرقہ	10 گرام
1 گرام	زہر سمودہ	2 گرام
	آپ بک جدول حسب ضرورت۔	
	انجلی: متوی یاد۔	
	سوانح استعمال: ضعف، ہوا، سرعت و زہل	
	مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام۔	

حب پیمیش

بازو 20 گرام مائیں خورد 20 گرام
 صمغ عربی 8 گرام افیون 4 گرام
 افعال: قابض امعاء، نزف الدم، اسہال۔
 مواقع استعمال: زحیر، نزف الدم، اسہال۔
 مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام۔

حب رال

رال 100 گرام صمغ عربی 100 گرام
 افعال: قابض امعاء، مبطل قروح،
 مواقع استعمال: اسہال، مغص، قروح معدہ، قروح اثناء عشری، جوضت معدہ
 مقدار خوراک: 500 ملی گرام تا 1 گرام

حب شفاء

ختم جوز مائل 60 گرام ریوند چینی 40 گرام
 زنجبیل 20 گرام صمغ عربی 20 گرام
 افعال: دافع تشنج شععی، مسکن الم،
 مواقع استعمال: جمی، تشنج ریوی، ربو، ضیق النفس شععی، نزله وزکام۔
 مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام

حب سورنجاں

سورنجاں شیریں 20 گرام پوست ہلیلہ زرد 20 گرام

ضمیمہ حلال 20 گرام عمل 20 گرام
 تربہ 20 گرام
 افعال: مسبل، کحل، ورم، بندھل، مسکن، اجار۔
 مواقع استعمال: عرق النساء، وجع الجفایں، قرص۔
 مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام۔

حب سعال

اصل السوس 20 گرام خم پیازی 20 گرام
 مغز تخم کدو شیریں 20 گرام صمغ عربی بریاں 15 گرام
 کتیرہ 15 گرام نباتہ مندم 15 گرام
 زعفران 5 گرام
 افعال: مسکن، سعال
 مواقع استعمال: سعال، نزلہ حادہ
 مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام۔

حب بزرگوار

صبر زرد 100 گرام قلع سیاہ 75 گرام
 بزرگ کنگ 15 گرام شکر بریاں 10 گرام
 لعاب بھیکو اور حسب ضرورت۔
 افعال: کاسہ ریاح، بلغم اسعاد، دفع نفثہ اسعاد۔
 مواقع استعمال: ضعف اشتہار، دفع نفثہ، فیض مزمن۔
 مقدار خوراک: 500 تا 750 ملی گرام۔

قرص غافٹ

150 گرام	ترنجبین	150 گرام	صدر غافٹ
50 گرام	سنبل الطیب	50 گرام	وہل گل سرخ
		25 گرام	عناثر
			اللہ جل اور اس میں ملحق مدد
			موافق استعمال: دوہرا دوہرا دم کبدہ دوہرا ملال، میرقان۔
			مقدار خوراک: 5 تا 3 گرام۔

قرص گلزار

40 گرام	گل ارشی	40 گرام	گلزار
30 گرام	گل سرخ	40 گرام	صنم عربی
20 گرام	کتیرا	30 گرام	افاق
			آپ گلزار حسب ضرورت۔
			افعال: حامس دم، متعیش امعاء۔
			موافق استعمال: سہل مزین، سہل و صوی، نزف الدم۔
			مقدار خوراک: 500 ملی گرام 15 گرام۔

قرص کافور

25 گرام	گل سرخ	50 گرام	عناثر
5 گرام	سندل سفید	5 گرام	کافور
5 گرام	حم کاسنی	5 گرام	حم خرقہ
5 گرام	مغز کدو	5 گرام	حم کافور

اعمال: ایندول حسب ضرورت
 افعالی: میرودافع حرارت نمی-
 مواضع استعمال: جن مدام
 مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام-

قرص ملین

ادیتان: 50 گرام مصفی
 اسخو خوراک: 50 گرام ریچنگ پانی
 ستونیا: 50 گرام پست ایلکلی
 پست ایلکلی: 20 گرام آله
 ایلکلی: 20 گرام ترید
 افعالی: ملین اسعاده، مسکن صفراء-
 مواضع استعمال: قبض، مدام عظمین ضعف کبد-
 مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام-

قرص کهریا

کهریا: 20 گرام حکم خرفه
 شارب کوزن سوخته: 10 گرام کتیرا
 صمغ عربی: 10 گرام کشیز شکک
 فاس: 15 گرام آب بارنگک حسب ضرورت-
 افعالی: قابض الدم، مسکن سعال-
 مواضع استعمال: بواسیر دامیه، نفث الدم- سعال-
 مقدار خوراک: 250 تا 500 ملی گرام-

معجون

تعریف

معجون ایک ایسا نام مجملہ دوائی مرکب ہے جو ایک یا چند نباتی، حیوانی یا معدنی دواؤں کے سلوک کو شہد شکر یا قند سیاہ کے قوام میں اچھی طرح ملا کر تیار کیا جاتا ہے۔ اس قبیل میں معجونیں، جوارشات، اسرہانات، برشعھا، دواہ، انسک، ویدیاورد، مطرحات، غمیرے، بلوق وغیرہ شامل ہیں۔

عام احتیاطیں

- (1) دواؤں کو نمی سے محفوظ رکھیں۔
- (2) معجون کی تیاری کے دوران دوائی اجزاء کو چیس کر کے بعد دیگرے قوام میں شامل کر کے ملاتے رہیں۔ یہاں تک کہ باہم مل جائیں۔
- (3) معجون کو حسب ضرورت قوام میں تیار کیا جائے۔
- (4) محفوظ رکھنے کے دوران اگر معجون خشک ہو جائے تو اس میں شکر یا شہد کا قوام ملا کر درست کر لیا جائے۔
- (5) دواہ میں پھپھو دنگل جائے یا خواص میں فرق آ جائے تو اسے ضائع کر دیں۔

حقائق

- (1) معجون یا اس قبیل کے مرکبات کو خشک اور صاف شیشے چینی یا دھات کے قلعی شدہ برتن میں رکھنا چاہیے۔
- (2) ہلکے جات بحیثیت جزو اعظم شامل ہوں تو معجون کو دھات کے برتن میں نہ رکھیں۔

معجون کی تیاری

معجون کی تیاری کے لئے مندرجہ ذیل باتوں کو پیش نظر رکھا جائے۔

- (1) اداس کو ہار یک میں کر توام میں ملا یا جائے۔
- (2) مجون میں کوئی عرق شامل نہ ہو مصری یا تھک توام اس عرق میں کرنا چاہیے۔
- (3) توام یا ہوتا چاہیے کہ خشک اور یہ کے سرف کو جذب کرنے کے بعد ملائم عرق کی طرح نرم ہو جائے۔
- (4) شہد میں مجون بنائی جائے تو اس میں پانی ڈالنے کی ضرورت نہیں۔ شہد کو جھان کرنا آگ پر جوش دیں پس اور جھاگ اور سیل سے صاف کر کے نیچے اتار کر اور جھاگ ملائیں۔
- (5) مجون کا توام مصری، قند یا شہد کے ہمراہ ترنجبین شامل کر کے بنا دیا جائے یا صرف ترنجبین کے توام میں ہی مجون بنائی جائے تو پہلے ترنجبین کو سی مناسب عرق یا پانی میں حل کر کے چھان لیا جائے تاکہ وہ ٹکڑوں اور کاتوں وغیرہ سے صاف ہو جائے اور کللول کو تھوڑی دیر کے لئے رک کر تھوڑا سی تاکہ وہ یک اور سیل کے ذرات پہلے جھنڈ جائیں۔
- (6) مجون قند سیاہ میں بنائی ہو تو پہلے قند سیاہ کو کللول سے نکلے کر نئے پانی کے ہمراہ آگ پر رکھیں۔ جب تکمل جائے تو کللول سے چھان کر تھوڑی دیر کے بعد صاف شربت لے کر پکا لیں اور جب توام تیار ہو جائے تو آگ سے اتار کر اور ۱۱۱ یہ ملا کر مجون بنائیں۔
- (7) مجون کے اندر سر پہ جات اور مغزیات شامل ہوں تو پہلے سر پہ جات آگ سے نہیں کر توام میں ملائیں اور پکا لیں پھر بعد میں مغزیات علیحدہ ہار یک میں کر اور خشک اور یہ کوٹ چھان کر ملائیں۔
- (8) مجون میں معطلی شامل ہو تو اس کو اور یہ کے ہمراہ نہ کوٹیں کیونکہ کوٹنے سے نرم ہو کر یہ ہار یک نہیں ہوتی، بلکہ کھری میں ڈال کر جلکے ہاتھوں سے اس کو کھری کریں۔ اس طرح پیسنے سے معطلی نہایت ہار یک ہو جائے گی نیز اس کو توام کے سرد ہونے پر ملائیں۔
- (9) توام میں ہار یک شدہ اور یہ ایک تختہ ملائی جائیں بلکہ تھوڑا تھوڑا اور یہ کا سفوف

- چمکے اور چپ سے جاتے جائیں تاکہ وہ یہ خوب ابھی طرح آسیر ہو جائیں۔
- (۱۰) سچل میں زعفران اور صفحہ غیرہ جی خوشبودار ادویہ داخل ہوں تو ان کو گھولنے کے سرو ہونے پر عرق کیوزہ یا عرق بے صفحہ وغیرہ میں مل کر سکھاتا جائے۔
- (۱۱) سچوں میں موٹی یا جھرات کی جسم کی ادویہ ہوں تو ان کو گھولنے میں طبعہ نہایت ہر ایک پس کر شامل کریں۔
- (۱۲) سچوں میں چاندی ہونے کے عرق ہوں تو ان کو ادویہ ملائے کے بعد ایک ایک کر کے خوب ابھی طرح لٹاتا جائے۔

معالجین کے مختلف نام

اشیاء و خواص کی وجہ سے یا کسی روز کی خصوصیات ترکیبی کی وجہ سے اس کے مختلف نام ہیں۔ مثلاً مغرغ و دواء المسک، یا قوی، وغیرہ ان سب کے لیے اصول ہدایت ایک سے علی ہیں اور دوا سازی کے لحاظ سے ان میں باہم کوئی فرق نہیں۔

جوارش کی تیاری

جوارش بخون کی قسم سے ایک مرکب ہے جو عموماً امراض معدہ کے لئے تیار کیا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب تیاری میں ان تمام ہدایات اور اصول دوا سازی کا قبائل رکھنا چاہیے جو کہ گھولنے کے عمل میں معدہ درج ہیں۔ جوارش کی ادویہ کا مطلق عموماً ذرا در ذرا رکھا جاتا ہے، لیکن یہ شرط کوئی ضروری نہیں۔

اطرہ نقل کی تیاری

بخون کی قسم سے ایک مرکب ہے جس میں تر بھلا (بلبلہ، بلبلہ، آملہ) بطور جزاء اعظم ہوتے ہیں۔

اس کی تیاری میں ان تمام ہدایات کو قریب نظر رکھنا چاہیے، جو بخون کی تیاری میں بیان کی گئی ہیں لیکن اطرہ نقل کی تیاری میں صرف اس قدر فرق ہے کہ بلبلہ جات، بلبلہ اور آملہ کو باریک کوٹ چھان کر روغن زرد یا روغن بادام میں چوب کر کے توام میں ملاتے ہیں۔

اس قدر گہرے ہیں کہ ان کی رنگت سفید ہو جاتی ہے۔ ان کو بتنا زیادہ کم ہوتا ہے تاکہ اس میں
 سفیدی زیادہ آتی ہے۔ مسلمان لیٹر پانی میں ۱۱۱ ہے۔ اس کو چھٹی ہانچ تو مس ۱۱۱۱ ملی لیٹر ہوتا ہے
 تاہم اس میں ۱۱۱۱ کلو گرام سفید مگر قوام ملتا جاتا ہے۔ فیروزہ کی صفیہ، جگر اور زعفران میں
 سے کوئی ملائی ہو تو اس کو کھانے کے وہ ان کی کسی مناسب خوشبو اور عرق میں حل کر کے ملائیں۔
 فیروزہ مٹانے اور مٹوانے کے میں اتنی اصول اور بات دی ہیں جو مٹوانے کی تیار ملی میں چون کی گئی
 ہیں۔

مٹوانے کے قوام میں اردو یہ کاملاتا

مٹوانے کے اندر سر پہ بات اور سفیدات، فیروزہ شامل کرنے ہوں تو پہلے سر پہ بات مانگ لیں کہ
 قوام میں ملائیں اور پانی میں اور بعد میں سفیدات سے کھانا اور ایک میں اردو میں کوئی صفیہ اور
 ملائی ہو تو اس کو بھی ایسی طرح میں چھان کر ملائیں۔

مٹوانے میں سفید شامل ہو تو اس کو ۱۱۱۱ سے سر پہ انہیں کہہ کہ وہ کوئلے سے نرم ہو کر ہر ایک
 میں ہوتی بلکہ کمرل میں ال ال کہیں کو نہایت ہے ہاتھ سے کمرل کریں اس ترتیب سے سفید
 نہایت ہر ایک ہو جاتی ہے۔ ہر ایک کی بولی سفید کو قوام کے سر پہ ہونے پر ملائیں۔ قوام میں
 ہر ایک شدہ اور یہ ایک لکھت نہ ملائیں بلکہ تھوڑا تھوڑا اور ہر ایک سفید چھان کریں اور چھان سے ملائے
 جائیں تاکہ اور یہ خوب ایسی طرح آمیز ہو جائیں۔

مٹوانے میں زعفران اور سفید، فیروزہ بھی خوشبو اور ۱۱۱۱ پر شامل ہوں تو ان کو مٹوانے کے سر پہ ہونے
 پر عرق کھڑا اور عرق بہہ سفید میں مل کر کے ملائے جائیں۔ مٹوانے میں سر پہ اور ہر ایک سفید کی قسم
 ۱۱۱۱ میں ہوں تو ان کو کمرل میں سفید نہایت ہر ایک میں شامل کریں۔
 مٹوانے میں ہر ایک ۱۱۱۱ سے عرق ملائے ہوں تو ان کو ۱۱۱۱ سے ملائے سے بعد آہستہ آہستہ ہر ایک
 شامل کریں۔

مٹوانے

مٹوانے کے قوام میں ۱۱۱۱ سے عرق ملائے ہوں تو ان کو ۱۱۱۱ سے ملائے سے بعد آہستہ آہستہ ہر ایک
 شامل کریں۔

پناتے کی دوا کہتے ہیں خواہ اس میں ترقی شال ہو یا نہ ہو۔

لعوق ایک قوی دوا ہے۔ جس کا تو ام شربت سے تلپا اور معجون سے رقیق ہوتا ہے اس کا ادریہ کھانسی، جیش، انقباض، اسہال، سین، مقل، دسری میں استعمال کیا جاتا ہے۔

لعوق کی تیاری

لعوق صرف خشک ادویہ سے بنایا ہوتا ہے ان کو گٹ چھان کر شکر سفید یا معری کے تو ام یا شکر کمرفت میں ملا کر تیار کرنا چاہیے شکر سفید، معری، یا شہد کا وزن ادویہ کے وزن سے پانچ گنا زیادہ ہونا چاہیے۔ لعوق میں جو شادہ کی ادویہ بھی ہوں تو پہلے ان کا سبب دستور جو شادہ، تائید، بلور میں مل چھان کر معری یا شکر سفید یا شہد ملا کر تو ام بنائیں۔ تو ام شربت کے تو ام سے گڑھا اور کھنک کے تو ام سے رقیق ہونا چاہیے۔ اس کے بعد آگ سے اسار کر خشک ادویہ کا سفوف تھوڑا تھوڑا کر کے پیچھے سے ملاتے جائیں۔ اگر جوش دینے والی ادویہ میں مغز، اسٹاس شال کرنا ہو تو اس کو صرف کھول کر چھان لیا جاسیے اور پھر شکر سفید یا معری یا غیر ملا کر تو ام بنائیں۔

معجون آرد خرما

800 گرام	آرد خرما	800 گرام	مصغ عربی
200 گرام	ستار	800 گرام	شکر ادریہ خشک
100 گرام	مغز بادام	100 گرام	مغز چلنوزہ
20 گرام	منقذہ دانتہ	100 گرام	مغز قندق
10 گرام	قرنفل	5 گرام	بہار
		5 گرام	جوز برا

افعال: مقوی باہ، مقلطہ منی، مؤلدحتی۔

موافق استعمال: جریان، رقت منی، قلت منی، ضعف باہ۔

مقدار خوراک: 10-15 گرام۔

معجون اذراقی

30 گرام	برگ گاؤ زبان	20 گرام
15 گرام	کنبرا	15 گرام
15 گرام	مغز پلنوزہ	15 گرام
10 گرام	شقائق مصری	10 گرام
10 گرام	آملہ	10 گرام
10 گرام	قرنفل	5 گرام
5 گرام	قد سفید	550 گرام

افعال: مقوی اعصاب، دافع وجع المفاصل۔

موافع استعمال: قاع، بقعہ، وجع المفاصل، ضعف اعصاب۔

مقدار خوراک: 503 گرام۔

معجون چوب چینی

250 گرام	شعاب مصری	50 گرام
40 گرام	محل گاؤ زبان	25 گرام
25 گرام	شقائق مصری	25 گرام
25 گرام	میدہ کنڑی	15 گرام
10 گرام	قد سفید	1 1/2 کلو گرام

افعال: صفی خون، دافع درم، مفصل، مقوی اعصاب۔

موافع استعمال: جرب و مک، قاع، وجع المفاصل۔

مقدار خوراک: 1055 گرام۔

مجنون فلاسفہ

سوجھتی	450 گرام	دھنسل	150 گرام
قلقل سیاہ	150 گرام	قلقل دھنسل	150 گرام
دار پختی	150 گرام	آٹہ	150 گرام
چوست ہلیہ	150 گرام	زرد اندھ عرج	150 گرام
شیر راج ہندی	150 گرام	شعلہ مصری	150 گرام
مغز پانڈوہ	150 گرام	مغز پانڈوہ	150 گرام
مغز پانڈوہ	150 گرام	مغز پانڈوہ	75 گرام

قد - شید 7 کلو گرام

افعال: متوی معدہ، ہضم، اشتی، طعام، متوی، اعصاب۔
مواقع استعمال: ضعف، یار، سلس الیول، ضعف، ہضم، وجع، طفاصل
مقدار خوراک: 10 to 5 گرام۔

مجنون ویدالورڈ

سنبل طلیب	10 گرام	مصل	10 گرام
زعفران	10 گرام	طباشر	10 گرام
دار پختی	10 گرام	اؤخر	10 گرام
اسارون	10 گرام	قط شیریں	10 گرام
گل عافت	10 گرام	حکم کٹوت	10 گرام
بجینڈ	10 گرام	ک مصل	10 گرام
حکم کرنس	10 گرام	حکم کاشنی	10 گرام
زرد اندھ طویل	10 گرام	حب طمان	10 گرام
عود ہندی	10 گرام	قرقل	10 گرام

10 مگرام گلبرخ 200 مگرام
600 مگرام مٹی 600 مگرام

रु 600 ... 45

44

تہذیب و تمدن

چند روز پیش که درم کبد و درم کبد، اشتیاق

1055-61

معجون جلا در

30 گرم مغز تخم بادام 30 گرم

30 گرام مغز پسته 30 گرام

30 مارچ 30 مارچ اسفند 30 مارچ

30 گرام 30 گرام

20 گرام 20 گرام 20 گرام

لب معری 20 کرام فصل دراز 15 کرام

مطلق 15 گرام تخم پنجه 15 گرم

15 گرم 10 گرم

کلو گرام 10 دھنڑی 10 گرام

نمبر کتاب ۵ کرام تقدیم 375 کرام

درغائیں کلوگرام

۳۔ مقتوی اعصاب، مقتوی دماغ۔

نفع استعمال ضعف اعصاب لسان و ضعف باو۔

در خوراک: 5 تا 10 گرم۔

معجون بند کشاد

کتابخانه 50 گرام صندوق لکڑی 50 گرام

روزانہ کا کھانا کھانے کے طریقے

خم آٹھن	50 گرام	سلوخم کوچ	50 گرام
موسلی سیاہ	30 گرام	چائے	30 گرام
موسلی سفید	30 گرام	قلب مصری	30 گرام
میتاقل مصری	20 گرام	بھار	10 گرام
سلیجہ	10 گرام	دبھیل	10 گرام
موج کس	10 گرام	جوز برا	10 گرام
قفل دراز	10 گرام	شیریش	3% کلگرام
قد سفید	2% کلگرام		

اقبال: متوی باہ

مواقع استعمال: ضعف باہ

مقدار خوراک: 10 تا 5 گرام۔

مجنون انطاکی

انیسوں	70 گرام	گل سرخ	70 گرام
مٹی بخشہ	70 گرام	عود ہندی	50 گرام
غار لاقون	50 گرام	میر	40 گرام
کباب چینی	40 گرام	مرکی	30 گرام
زعفران	30 گرام	حلیت	30 گرام
سرکہ	500 ملی لیٹر	قد سفید	1% کلگرام

اقبال: متوی دماغ، متوی معدہ، دافع معداع۔

مواقع استعمال: ضعف دماغ، ضعف معداع، ضعف معدہ۔

مقدار خوراک: 10 تا 5 گرام۔

معجون پیٹھیا پاک

1 عدد	دقیقہ	6 گرام
14 گرام	زیرہ سیاه	14 گرام
14 گرام	پاشگل	27 گرام
27 گرام	چاوتری	27 گرام
36 گرام	مغز پست	120 گرام
120 گرام	دھن کا	120 گرام
503 گرام	شکر سفید	1 کلو گرام

نیک پیاری پیٹھا کا سرچہ بنائیں اور مغزیات کو برقی گاڑیں بھون کر اور دواؤں کو بھینچھا کر
 بعد شکر سفید کے تو اس شراب کا سرچہ میں ڈھیسے کا سرچہ اور کشمش بھینچ کر ملا دیں۔
 نال متوی ہا، متوی معدہ و دماغ لاغری بدن۔
 ہاضمہ استعمال: صحت ہا، صحت معدہ و کمر و دماغ لاغری
 قدر خورداک 10 سے 20 گرام۔

معجون جبر الیہ بود

100 گرام	کاج	10 گرام
10 گرام	مغز خربوزہ	10 گرام
10 گرام	حم کرفس	10 گرام
10 گرام	انیسوں	10 گرام
10 گرام	مغز حم کد شیریں	10 گرام
600 گرام	قند سفید	

الفعال: در بول، صحت حیات۔

مواقع استعمال: صحت کلیہ، حرکت البول، بھکت بول، صحت شامہ۔

لیبارٹری گائیڈ
پاکستان اور دیگر ممالک میں
پڑھنے والے بیکسٹروائس اور انکوائریٹ کرنا بھی چاہئے اور ان کی صورت کی
رپورٹیں کرنا بھی چاہئے اور ان کے ساتھ ہی سب سے کم سے ایک ہی رپورٹ
دور کیجئے اس کتاب کی قیمت سے حلقہ کار میں ملے گا۔ 180
پاکستان 1970ء

سکائی رنگین بائو پور

آرٹھروپیتھائٹس

ایہ بیکسٹ بک آف گائنا کالوجی

(A Text Book of Gynaecology)

یہ کتاب ایک جامع اور خوبصورت کتاب ہے۔ اس میں نہ چند بچہ پر اب سے پہلے اس میں کتاب بھی
میں بھی تھی۔ نوائے کو بہت سادہ مگر جامع انداز میں لکھا گیا ہے۔ اس کتاب کی تیاری میں
50 سالہ نامہ خواہ جاتی کتب کا انتخاب کیا گیا ہے۔ لکھو یا۔ جنس کے دوران میں ہونے والی تبدیلیاں
رجی اور اس کے مراحل اور اس کے علاوہ سب کچھ۔ اس کتاب کو پڑھنے کے بعد کسی اور کتاب کو پڑھنے
کی ضرورت نہیں رہے گی۔ برطانوی کا علاقہ جدید جنس کی روشنی میں لکھا گیا ہے۔ اہل انجی وی
(1977ء) ایڈی ڈاکٹر اور پرنٹنگ مشینوں کے لیے ایک اصول تھوڑا کیونکہ اس کتاب میں ہر مرض
کے علاج کے لیے جدید ایلیمنٹس اور ایلیمنٹس لکھا گیا ہے اور یہ روایات مارکیٹ میں کن ناموں سے
دشاب میں یہ سب جاننے کے لیے پڑھئے اور جنسٹریٹس کی کتاب "اسے بیکسٹ بک آف
گائنا کالوجی" تقریباً 75 صفحات پر مشتمل خوبصورت کتابت کے ساتھ۔ (رنگین بائو پور)

آرٹھروپیتھائٹس

ایہ بیکسٹ بک آف گائنا کالوجی

اور ان میں لکھا جانے والی موضوعات کے اعتبار سے پہلی کتاب ہے۔ اور ان میں لکھا جانے والی تہا ایوں
کا تصور کی بات نہ نہایت بالکل ہر کی ذہن پر انکوائریٹ کرنا بھی چاہئے اور ان کی صورت کی
رپورٹیں کرنا بھی چاہئے اور ان کے ساتھ ہی سب سے کم سے ایک ہی رپورٹ
دور کیجئے اس کتاب کی قیمت سے حلقہ کار میں ملے گا۔ 180
پاکستان 1970ء

پاکستان 1970ء

لیبارٹری گائیڈ

پاکستان 1970ء

پاکستان 1970ء

پاکستان 1970ء

مجنون سپاری پاک

زبانک	500 گرام	ذول	250 گرام
بجھ	125 گرام	شیر کاغذ	10 لیٹر
مغز بادام شیریں	500 گرام	شکرست گندم بڑا	250 گرام
صمغ عربی بڑا	250 گرام	آرد موچک	125 گرام
روغن زرد	1 لیٹر	قد سفید	3 کلوگرام
خار شک خورد	500 گرام	گوند خاک	250 گرام
مشر پار ڈیل لنگ	250 گرام	قلب مصری	55 گرام
دار چینی	55 گرام	قرقش	55 گرام
تیل خورد	35 گرام	زنجبیل	55 گرام
کلی فوئل	25 گرام	جزیرا	25 گرام
گل پست	15 گرام	پست پیکار	10 گرام
پست میٹان	10 گرام	سنگا بولی	10 گرام
زعفران	50 گرام		

افعال قابض و متوی رحم۔

موالغ استعمال: مقرر میٹان دارم سرعت انزال۔

مقدار خورد اک: 15-10 گرام

مجنون سورنجان

سورنجان شیریں	500 گرام	سناہ	250 گرام
زنجبیل	100 گرام	زمین سیاہ	100 گرام
اسارون	100 گرام	شکل دراز	100 گرام
قد سفید	3% کلوگرام		

انحال: مکمل اورام بلین۔
سوانح: شمال، نقرس، وجع المفاصل۔
مقدار خوراک: ۱۵۰۰ گرام۔

مجموعہ عشب

۸۰ گرام	مندی سرخ	۶۰ گرام
۶۰ گرام	گل سرخ	۶۰ گرام
۶۰ گرام	دودھنی	۴۰ گرام
۴۰ گرام	مکھڑ زبان	۴۰ گرام
۴۰ گرام	بھانج	۴۰ گرام
۴۰ گرام	پست بلید	۲۰ گرام
۲۰ گرام	بلید پیاہ	۱۵ گرام
۱۰ گرام	تھ سفید	۲ کلوگرام

انحال: بلین امعاء، مکمل اورام، صفی خون۔
سوانح: شمال، جرب، مکھ، وجع المفاصل۔
مقدار خوراک: ۱۵۰۰ گرام

مجموعہ نجاح

۵۰ گرام	پست بلید کاٹا	۵۰ گرام
۵۰ گرام	آلمہ	۵۰ گرام
۲۵ گرام	ترد	۲۵ گرام
۲۵ گرام	انہیون	۲۵ گرام
۲۵ گرام	تھ سفید	۶۰۰ گرام

انحال: صفی خون، بلین امعاء۔

مواقع استعمال تو بیج، استحقاق الزم، مانع کیا۔
مقدار خوراک 10% 5 گرم۔

معجون پیاز

تودی سرخ	35 گرام	تودی سفید	35 گرام
بیس سرخ	35 گرام	شلب مصری	35 گرام
زنجبیل	35 گرام	خربزه	35 گرام
خم ترب	35 گرام	خم کدو	35 گرام
خم شام	35 گرام	پاسته	35 گرام
موی سیاه	35 گرام	موی سفید	35 گرام
آب یاز سفید	1/2 لیتر	قد سفید	1 1/2 لیتر

افعال: ستوی باه، مسک۔

مواقع استعمال: شعف، باد، جریان، سرعت، انزال۔
مقدار خوراک: 10 تا 5 گرام۔

معجون ثعلب

نعلب مصری	100 گرام	شہل مصری	60 گرام
عاقہ قرحہ	20 گرام	خونچس	20 گرام
سندھ سوکھ	20 گرام	مغزیارہ	20 گرام
اسنہ	20 گرام	کنجد سیاہ	20 گرام
مغز کم کونج	20 گرام	قلم گند	20 گرام
قفل دراز	20 گرام	مصلی	10 گرام
قلم بالون	10 گرام	جوز یا	10 گرام
نچیل	10 گرام	بہن سرخ	10 گرام

10 گرام	تورنی سرخ	10 گرام
3 گرام	سباز	10 گرام
1 1/2 گرام	قد سفید	5 گرام
		ملتان
		افعال: تنوی باہر مقلدہ منی۔
		مواقع استعمال: ضعف باہر دقت حتی۔
		مقدار خوراک: 10-5 گرام

معجون فنجوش

120 گرام	پست ایلیہ کالی	80 گرام
120 گرام	آملہ	120 گرام
120 گرام	پست ایلیہ رو	120 گرام
20 گرام	معقل	20 گرام
10 گرام	جوزہا	20 گرام
10 گرام	زنجبیل	10 گرام
2 1/2 گرام	قد سفید	10 گرام
		افعال: اضم، تنوی معدہ مزاجہ دم۔
		مواقع استعمال: ضعف معدہ، ضعف اضم، فقر الدم۔
		مقدار خوراک: 10-5 گرام



Tibbi Books for
Atiba Karam

معجون حمل عنبری

25 گرام	حم خرفہ	30 گرام
10 گرام	مرادہ	25 گرام
10 گرام	بند محرق	10 گرام
10 گرام	صندل سفید	10 گرام
		عبر اہلب
		مفرق حم پیضا
		کھربا
		صندل سرخ

10 گرام	ہا شیر
10 گرام	دروغہ مقلی
10 گرام	عود صلیب
10 گرام	مکھڑی
20 گرام	ورق نقرہ
200 گرام	مسل
10 گرام	ہارہ
10 گرام	اوسیم مقلی
10 گرام	سج و نجار
10 گرام	شریت انگو
20 گرام	ورق طلا
200 گرام	قد سفید

افعال مقوی دم
موافق استعمال: ضعف دم، عارضی اسقاط۔
مقدار خوراک: 1005 گرام۔

مجموع جلالی

140 گرام	سنبلیطہ
140 گرام	قرنفل
140 گرام	بیل خورد
45 گرام	زیمہ سیاہ بر بیان
45 گرام	بادینہ
2 1/2 کلو گرام	قد سفید
140 گرام	سج
140 گرام	دار چینی
90 گرام	انجیر
45 گرام	مصلی
180 گرام	قلنسویہ

افعال: مقوی اعصاب و تھیر، مقوی اعصاب، مقوی معدہ، مولد منی۔
موافق استعمال: قلت منی، ضعف اعصاب و تھیر۔
مقدار خوراک: 1005 گرام۔

مجموع چالینوس لولوی

210 گرام	انجیر
90 گرام	مروارید
210 گرام	بہن سفید
90 گرام	بہن

45 گرام	سبزی	45 گرام	اوپر
45 گرام	آب گرسخت	45 گرام	آب نمک
45 گرام	اسفند	45 گرام	درختی
70 گرام	کاج	45 گرام	مصلی
35 گرام	صنم مرلی	70 گرام	باز بپ
3 1/2 کلوگرام	قد سید	35 گرام	کنه

فعال متری مگر متری اعصاب۔

موافق استعمال ضعف کبہ ضعف اعصاب۔

مقدار خوراک 1055 گرام۔

اگر مفل زبانی

50 گرام	ہست بلیڈ	50 گرام	ہست بلیڈ کالی
50 گرام	گل راف	50 گرام	بلیڈ سیاہ
100 گرام	ترہ	50 گرام	سودا
25 گرام	ہست بلیڈ	25 گرام	شیر ذائقہ
25 گرام	گل سرخ	25 گرام	آله
25 گرام	گل نیلوفر	25 گرام	عاشیر
150 گرام	روغن زرد	15 گرام	کنہ
1 کلوگرام	شیر عذیر بلیڈ	100 گرام	سودا
		1 کلوگرام	قد سید

افعال الحین اعصاب متری معدہ۔

موافق استعمال مفل زبانی کام نہی بعد از قیض۔

مقدار خوراک 1055 گرام۔

اٹریفل اسٹو خود دوس

پوست بلیٹہ رد	100 گرام	پوست بلیٹہ کالی	100 گرام
پوست بلیٹہ	100 گرام	بلیٹہ سیاہ	100 گرام
آلہ	100 گرام	محل سرخ	100 گرام
اسٹو خود دوس	100 گرام	اسٹو کج	100 گرام
اقتیون	100 گرام	کشش	100 گرام
قد سفید	3 کلو گرام	روغن زرد حسب ضرورت	

افعال: متقی دماغ، متقی اعصاب۔

مواقع استعمال: صداع، قالج، صرع، القوه، نزہ مزمن۔

مقدار خوراک: 10۳5 گرام۔

اٹریفل کشنیزی

پوست بلیٹہ زرد	100 گرام	پوست بلیٹہ کالی	100 گرام
بلیٹہ سیاہ	100 گرام	آلہ	100 گرام
پوست بلیٹہ	100 گرام	کھنیز شک	100 گرام
قد سفید	1.8 کلو گرام		

روغن زرد حسب ضرورت۔

افعال: کاسر ریاح، متقی معدہ، بلین اعواء۔

مواقع استعمال: صداع، رجی، قیش، الخ، ہم، پراسیرامپ۔

مقدار خوراک: 10۳5 گرام۔

اطر یقل ملین

پست بلبلہ کائی	10 گرام	پست بلبلہ	10 گرام
بلبلہ سیاہ	10 گرام	آملہ	10 گرام
زرد	10 گرام	بادیان	25 گرام
معتقی	25 گرام	اسطوخودوس	25 گرام
سٹونیا	25 گرام	دیندھنی	25 گرام
قد سفید	25 گرام		

افعال: ملین اسحاق مقلی و مارغ۔

مواقع استعمال: صداع مزمن، قبض، نزلہ، بڑکام۔

مقدار خوراک: 10% 5 گرام۔

اطر یقل کبیر

پست بلبلہ زرد	20 گرام	پوست بلبلہ	20 گرام
آملہ	20 گرام	بوزیان	20 گرام
بیسار	20 گرام	فیطرح بندی	20 گرام
شکاف مصری	20 گرام	قودری سرخ	20 گرام
قودری زرد	20 گرام	اندر جو شیریں	20 گرام
بہمن سفید	20 گرام	بہمن سرخ	20 گرام
دہن زرد	20 گرام	قد سفید	800 گرام

افعال: مقوی اعصاب، ریبر۔

مواقع استعمال: ضعف، ہوا، ضعف دماغ، ضعف معدہ۔

مقدار خوراک: 10% 5 گرام۔

ان سب چیزوں کو اس وجہ سے ذی الاموال کہتے ہیں کہ ان کو کھلوانا چاہیے۔
اجزاء بخارست بن کر اڑ جاتے ہیں۔

کشتہ کی تیاری اور تجربہ و مزا دلت

کشتوں کا تیار کرنا نہایت ہوشیار اور تجربہ کار آدمی کا کام ہے۔ نوے سولہ ہجری کا
کشتوں کی تیاری میں کافی مشکلات پیش آتی ہیں۔

سامان کی خوبی

جس چیز کا کشتہ بنانا ہو وہ خالص اور اپنی درجہ کی موٹی چاہیے اور اس کو تان ہوا
ہدایت کے مطابق مصفی یا مدبر کر لینا چاہیے جو سامان کشتہ سازی کے لیے میں استعمال کیا جاتا
مثلاً اودہ، برنیوں کا رس وغیرہ اودہ بھی بہترین ہونے چاہئیں تاکہ تانکاری کا سامنا نہ کرنا پڑے۔
کشتوں کی تیاری میں جن بنائی اودہ بیکاپانی ڈھلا جاتا ہے اس پانی کو اکثر اوقات صفا
مروق کر لیا جاتا ہے۔ اگر خشک بنائی اودہ یہ ترکیب میں موجود ہوں تو خیال رہے کہ وہ ایک بار
سے زیادہ عرصہ کی نہ ہوں اور خشک کر کے رکھی گئی ہوں۔

قواعد کی پابندی

کشتوں کی تیاری میں جن اشیاء کا جو وزن لکھا ہو ان کو اسی وزن میں لینا چاہیے۔ اہلداران
سے کی پیش کرنے سے اکثر اوقات کشتہ صحیح تیار نہیں ہوتا اور اگر تیار بھی ہو جائے تو اکثر اوقات
اس میں وہ خصوصیات نہیں ہوتیں جو وضع کردہ اوزان اور ترکیب سے تیار کرنے پر حاصل ہوتا
ہیں علاوہ ان میں کشتہ کی تیاری کے سلسلے میں کسی ترکیب میں بھی تقادم و تاخیر نہ کریں اور نہ کھل
کرتے، پکانے یا آگ دینے کی جودہ مقرر کی گئی ہو اس کی مخالفت کریں۔
بعض اوقات تاواقف آدمی اودہ کے مقررہ تناسب سے اودہ کو کم و بیش کر کے کشتہ تیار کر
چاہتا ہے۔ ترکیب کا نام۔ بچاتا ہے لہذا مقررہ وزن کو ملحوظ تناسب بھی کم و بیش نہیں ہونا چاہیے۔

بوتہ میں دوا کا بندرنا اور نکالنا

اگر کوئی دوا کسی بوتی کے پانی یا کسی دوسری سیال شے میں کھل کی گئی ہو تو اس کو خشک

اوسے برسات کے اندر بند کر دیں اور جب برسات کو آگ سے باہر نکالیں تو پہلے اس کو اچھی طرح صاف کر لیں اور پھر آہستہ سے کھول کر دوا کو نکال لیں۔

آج کی مقدار اور نوعیت

کشتوں کی تیاری میں آگ دینے کے سلسلے میں کافی احتیاط کی ضرورت ہوتی ہے۔ جس طرح ترکیب تحریر ہوا، جو وزن و درجہ ہوا، بالکل اس کے مطابق کشت تیار کرنا چاہیے لیکن تجربہ کار آدمی اگر ضرورت سمجھے تو وہ کچھ تغیر کر سکتا ہے۔

اگرچہ اکثر زکیموں میں آگ دینے کے لئے ایلوں کا وزن نکسا ہوتا ہے۔ مگر بعض اوقات ایلوں کے وزن کی بجائے اصطلاحی نام لکھ دیا جاتا ہے۔ مثلاً: گچٹا وغیرہ کو آگ دینے کے لئے اصطلاحی نام لکھا ہوا اسی کے مطابق آگ دیں۔

کشت کی تیاری کے لئے جس قدر ایلوں کی آگ دینا ہو، ان میں سے نصف سے زائد ایلے بچے بچا نہیں اس کے بعد دوا چیز رکھیں جس کا کشت کرنا ہو، پھر باقی ماندہ ایلے رکھ کر آگ دیں جب آج بالکل سرد ہو جائے تو دوا نکال لیں۔

کشت چھوٹنے کے لئے گڑھا کھودنا چاہیے، اور گڑھا ایسے مقام میں کھودنا چاہیے جہاں ہوا کے جھونکے نہ لگیں۔ ہوا سے حفاظت نہ ہونے کے تو گڑھے کے اوپر ایک بڑی ماندہ رکھ کر اس کے درمیان میں سوراخ کر دیں یا رنگ اراکھ اور مٹی وغیرہ سے ڈھانپ دیں لیکن درمیان سے کچھ حصہ کھلا رہے دیں۔ بعض اوقات اگرچہ مقررہ وزن کے مطابق آگ دی جاتی ہے لیکن صرف ہوا کے جھونکے گھٹنے سے دوا تیار نہیں ہوتی کیونکہ ہوا کے جھونکوں سے آگ جلد مشتعل ہو کر دوا کو پاؤں ضرورت سے زیادہ حرارت پہنچا دیتی ہے یا آگ جلد ختم ہو جاتی ہے جس سے مطلوبہ وقت تک حرارت نہیں پہنچتی۔ دونوں صورتوں میں دوا خراب ہو جاتی ہے۔

اگر کسی دوا کے تیار کرنے میں آگ کا وزن معلوم نہ ہو تو آج کم دینے سے دوا ختم رہ جاتی ہے اور زیادہ آگ دینے سے جل جاتی ہے۔ ایسی حالت میں چند مرتبہ کے عملی تجربہ سے آگ کی اصلی مقدار معلوم کی جاسکتی ہے۔ جہاں نیز آگ دینے کی ضرورت ہو وہاں پرانے ایلوں کی آگ دیں اور جس جگہ زیادہ تیز آج کی ضرورت نہ ہو وہاں ہنگامی ایلوں سے کام لیں۔

یہ مٹی کا ایک چھوٹا کنواری لہا برقی ہوتا ہے جو نہایت مضبوط بنا دیا جاتا ہے۔ اس کے اندر ایک گڑبڑ آگ دینے سے بھی نہیں ٹوٹتا۔ اس کا زیادہ استعمال کشتہ چار کرنے میں ہوتا ہے جسے بعض دکاندار کٹی مرتبہ یوتہ میں رکھ کر آگ دی جاتی ہے۔ اگر ہر آگ کے بعد یوتہ پر غلیف مٹی حکمت کر لیا جائے تو اس سے یوتہ کی مضبوطی بڑھ جاتی ہے۔

یوتہ بنانے کی ترکیب

چٹکی مٹی جس سے کہمار برقی بناتے ہیں اور مٹیائی مٹی کو لے کر کوٹ لیں اور پھر پانی روئی اور تھوڑی سی سوئی کی پرانی رسیاں کھڑ کر لادیں اور خوب کوٹنے اور تھوڑا تھوڑا پانی ملائے جائیں یہاں تک کہ وہ سنبھال ہو جائیں۔ اس کے بعد اس سے تختہ تیار کریں۔ اس قسم کی مٹی بالکل حکمت کرنے اور سپٹ پر لگانے کے لئے بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ ہر آگ کے بعد مضبوطی کے لئے یوتہ پر لپ کرنے یا مٹی حکمت کے لئے اگر مندرجہ بالا طریقہ سے مٹی تیار کی جائے تو اس سے نہایت مضبوطی حاصل ہوتی ہے۔

پٹ (پٹھ)

پٹ (پٹھ) کی ہندی اصطلاح میں معانی میں استعمال ہوتی ہے۔ ان مختلف معانی کو ہم موقع استعمال سے سمجھ سکتے ہیں۔

- (i) کسی دوا کو کسی عرق یا پانی میں کھل کر لیا جاتا ہے تو گاہے یہ کہا جاتا ہے کہ اس کو سات پٹ دیں۔ اس کا مطلب یہ ہوتا ہے کہ اس دوا کو کھل میں اہل کردہ عرق اس قدر لیس کر دوا سے ایک انگل اوپر آ جائے اور اتنا کھل کر میں کردہ رنگ ہو جائے۔ اس طرح یہ ایک پٹ ہو جاتا ہے اسی طرح دوا بارہ، سہ بارہ کریں اور سات پٹ تک پہنچائیں۔
- (ii) کسی چیز کو گرم کر کے کسی سیال میں بھجانے کو بھی پٹ دینا کہنا جاتا ہے۔ مثلاً اگر یہ کہا جائے کہ سوئے کو تیل میں سات پٹ دیں تو اس کا مطلب یہ ہے کہ سوئے کو گرم کر کے

تیل میں بھائیں۔ یہ ایک پٹہ بن جاتا ہے اور اسی طرح سے یہ عمل بار بار کر کے سات

پٹہ دینے جیسے دریا۔

(۱۱) آج دینے کو بھی پٹہ دینا سمجھتے ہیں مثلاً اگر یہ کہا جائے کہ سر میں کو اور گ کے پانی میں کھول کر کے دس سیراپوں کی آگ دیں اور اس طرح تین پٹہ دیں تو اس کا مطلب یہ ہوگا کہ ہر بار اور گ کے پانی میں کھول کر دے اور ہر بار دس سیراپوں کی آگ دینا ہے۔

اب اوّل میں پٹہ کی چند قسمیں اور ج کی ہائی ہیں۔

(i) بارو پٹ

کسی ترکیب میں بارو پٹ کی آٹھ دینا کھانا ہو تو ایک ہاتھ لمبا، ایک ہاتھ چوڑا اور ایک ہاتھ گہرا گڑھا کھود کر آگ دینا۔

(ii) بالو پٹ

ایک مٹی کے گھڑے میں دیت بھر کر اور درمیان میں دو دار کھ کر مٹہ بند کر کے چاروں طرف اپلوں یا ٹوکوں کی مقررہ آٹھ دیں تو اس کو بالو پٹ کہتے ہیں۔

(iii) بحر پٹ

تین ہاتھ لمبے، تین ہاتھ چوڑے اور تین ہاتھ گہرے گھڑے کے ایک تہائی حصہ میں پہلے جگنیاں، پھر ایلے اور پھر جگنیاں بچھا کر آگ دیں اور سر دھونے پر دو انگال لیں تو یہ بحر پٹ کی آٹھ کہلاتی ہے۔

(iv) بھانڈ پٹ

ایک گڑھے میں چال کی بھٹی بھر کر اور درمیان میں دو دار کھ کر چوبیس پر دھیں اور مقررہ وقت تک نیچے آگ جلائیں تو اس کو بھانڈ پٹ کہتے ہیں۔

(v) بھوڑ ہر پٹ

زمین کو دوا انگلی کھود کر اس میں سمپٹ رکھیں اور اوپر مقررہ وزن کے مطابق ایلے رکھ کر

آگ دیں تو یہ مجھڑ ہٹ کھاتا ہے۔

گل حکمت

گل حکمت سے مراد یہ ہے کہ گلی گلی میں مدد کی ملا کر ہاں دستہ سے خوب دھمکے۔ مہر روئی اور مٹی ابھی طرح مل جائیں تو اس کو آنسو و پاشی پر ہر طرف لگا کر غل کر لیں۔ یہ گل کھائی یا تیز آغ سے پختہ نہیں پائی۔

کپڑوٹی

کپڑوٹی سے مراد یہ ہے کہ کوڑہ گلی مٹی کے برتن یا آٹنی پٹشی پر کپڑا اور مٹی ملی لپیٹ کر اسے تنک کر لیا جاتا ہے۔ اس سے یہ فائدہ ہوتا ہے کہ کپڑوٹی کیا ہوا ظرف گرمی اور آگ سے ٹوٹے نہیں پاتا اور بعض صورتوں میں یہ فائدہ بھی ہوتا ہے کہ اس کی وجہ سے ہوائ اندر جا سکتی ہے اور اندر کے بخارات باہر آ سکتے ہیں۔

کپڑوٹی میں بعض اوقات معمولی پچی مٹی کی بجائے گل ملائی لگاتے ہیں جو کہ زیادہ پائیدار ثابت ہوتی ہے۔

کشتہ جات

تعریف

کشتہ سنوف کی باریک ترین شکل ہے جو دھات یا معدنی اور حیوانی دواؤں کو خاکستر کر کے بنایا جاتا ہے۔ کشتہ جات سرخی لاثر ہوتے ہیں اور آسانی کے ساتھ جسم میں جذب ہو جاتے ہیں۔

طریقہ تیاری

کشتہ تیار کرنے سے پہلے معدنی، فلزاتی اور حیوانی ادویہ کو صاف کر لیا جاتا ہے اس کے بعد حسب ضرورت کسی مخصوص عرق میں دوا کو معینہ وقت تک کھل کر لیتے ہیں اس کے بعد

کے ساتھ ذہان کی تلبیس، ہر کارکن کو صلیب میں خشک کرتے ہیں۔ پھر ان نگینوں کو وہ ملی کے
 ہیں، میں ہر کارکن کی نکتہ کے خشک کر لیتے ہیں۔ اب کسی تلبی جگہ پر ایک گڑھا کھودا جاتا ہے
 کی طرف سے، رات روز، حالت اور سہ نیا کی مہاسبت سے ہوتے ہیں آگے تڑھے میں اوپے
 گڑھ کی خشک شدہ جہاں کو اس گڑھے میں رکھ کر بیچ گڑھے کو بیتہ اوپوں سے بند کر دیتے ہیں
 آگے دے دیتے ہیں تڑھے کی آگ، خشک ہو جانے پر جہاں کو گڑھے سے باہر نکال لیا
 جاتا ہے اور جہاں میں سوچا، کے اجزاء کو نکال کر نوس کے مطابق گوندہ عرق شامل کر کے
 ہر کارکن کو کیا جاتا ہے یہ بات سمجھ کر لھارت ہر ایک مطلوب تیار ہو جاتا ہے

کشتہ کی خصوصیات

- (i) کشتہ میں حالات کی چمک نہیں ہوتی۔
- (ii) کشتہ کی کچھ مقدار اچھی اور اچھٹے کے درمیان لے کر چھوڑ دی جائے تو اچھی کی لاکھوں
 میں وہ صوف بھر جاتا ہے۔
- (iii) کشتہ کی قدرتی مقدار خشک سے پانی پر میز کی جائے تو وہ پانی کی سطح پر تیرتی ہے۔
- (iv) کشتہ اپنی حالت میں ثابت نہیں آتا۔

عام احتیاط

- (i) جس چیز کا کشتہ تیار کرنا ہو وہ عمدہ اور بہترین قسم کی لی جائے۔
- (ii) کشتہ جات کی تیاری میں نوسہ میں حرف و اضافہ کمرل کرنے کے طریقہ اور وقفہ نیز
 آگ کی مقدار کے سلسلے میں وہی مہدیات کا خاص خیال رکھیں۔
- (iii) کشتہ میں جب کوئی شخص عرق شامل کرنا ہو تو وہ مرداق یا سطلہ لیس اور نوسہ کے مطابق
 اس کو استعمال کریں۔
- (iv) کشتہ میں اگر کوئی جہاتی درد شامل کرنی ہو تو وہ ایک سال سے زیادہ پرانی نہ لیں، نیز
 خشک اور محفوظ کی ہوئی وہ استعمال کریں۔
- (v) پوتہ کو آگ میں رکھتے وقت یہ خیال رکھیں کہ آنچ کی تیزی میں کوئی اتار چڑھاؤ نہ ہو۔
 نوسہ کی مہدیات کے مطابق ہی اوپوں کی آنچ کا استعمال کریں۔ زیادہ آنچ کی ضرورت

سو اس کے لئے پائے اوپے استعمال کریں اور بس بجلی بجھانے کی ضرورت نہ ہو
اوپے استعمال کریں۔

تحتیقات

کشتہ چات کوشش کی بددستی میں محفوظ رکھیں۔ اسے کاشتہ میں بھی نہ لگھڑکھڑکھ
بات لمبی مدت تک اپنی قوت برقرار رکھتے ہیں۔ جتنا کوئی کشتہ پرانا ہو جاتا۔ جتنا ہی اس کی
اقداریت بڑھ چلتی ہے۔

کشتہ گوندنی

گوندنی 100 گرام

جوشاندہ اسکندنا گوری 100 فی لیٹر

افعال: مجلس اورام، دافع خمی، دافع شخ، مقوی اعصاب۔

مواقع استعمال: حیات، جان، بقوہ، حج، نفوس، وجع، انقباض۔

مقدار خوراک: 120 تا 60 فی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: گوندنی کو جوشاندہ اسکندنا گوری میں پیس کر نکلیں، پائیس اورون بھجور
منی کے برتن میں رکھ کر مکھل شکست کریں اور شکست ہونے دیں۔ شکست ہونے پر 25 کلو اوپون کی
آگ دیں۔

کشتہ مرجان سادہ

مرجان 10 گرام

مکھل سرخ تازہ 50 گرام

افعال: جابجاس دم، مقوی عام، دافع نزاع۔

مواقع استعمال: نزاع الدم، نزاع مزمن، ضعف قلب، معال، جریان۔

مقدار خوراک: 125 تا 250 فی گرام

خاص ترکیب تیار کی گئی سرخ کی گدلی کا کراس کو سر جان پر چھت دیں پھر اس کو مٹی سے بڑھ
ہیں دیکھ کر مٹی نکالتے ہوئے پر 5 کلوہ پلوں کی آٹھ

کشتہ مروارید

مروارید..... 10 گرام

کل گاؤ زبان..... 100 گرام

شیر کا حساب ضرورت۔

افعال: مٹوی قلب، دافع خطان۔

مواقع استعمال: ضعف قلب، خفقان، ضعف اعصاب۔

مقدار خوراک: 120 تا 60 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیار کی مروارید کو 12 کھینے تک شیر گاؤ میں کھل کریں۔ پھر اس کو کل گاؤ زبان
کے لہہ میں رکھ کر مٹی کے کوزہ میں رکھیں اور کل نکالتے ہوئے پر 7 کلوہ پلوں کی آٹھ
وہی اسی طرح تین مرتبہ آٹھ دے کر کشتہ تیار کریں۔

کشتہ قلمی

قلمی..... 20 گرام

برگ قصب..... 20 گرام

افعال: مغلاضی، مسک، دافع جریان، وقت مٹی سرعت انزال۔

مواقع استعمال: جریان، احتلام، سرعت انزال، سیلان الرحم۔

مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیار کی قلمی کو کوٹ کر پکا کر کے اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں پھر
ایک بڑے ایلے پر آدھے برگ قصب پھیلا کر قلمی کے ٹکڑوں کو اس پر رکھ دیں اس کے بعد اقیہ
برگ قصب کو قلمی کے ان ٹکڑوں پر رکھ کر ایک دوسرے ایلے سے ڈھک دیں اور 10 کلوہ پلوں کی
آٹھ دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر قلمی کے ٹکڑوں کو حق کر لیں۔

کشتہ شمش

تعلی	10 گرام
مست	10 گرام
بیسہ	10 گرام
پوست شمش	250 گرام

روغن زرد و روغن مسک ضرورت۔

افعال: داغ سرعت انزال، جریان و احتکام۔

موافع استعمال: سرعت انزال، نکرت احتکام۔

مقدار خوراک: 60 تا 123 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: ایک لوبہ کی کڑی میں تینوں دھاتوں کو ایک ساتھ گرم کریں اور وہیں زرد میں بجھائیں۔ یہ عمل سات مرتبہ کریں۔ اس کے بعد ان دھاتوں کو ایک بار پھر گرم کریں اور ان کے اوپر 290 گرام سونے پوست شمش تھوڑا تھوڑا کر کے پھرتے ہوئے لیکر کی تار و لکڑی کی چھڑی سے ہلاتے رہیں۔ اس طرح سے حاصل شدہ پوست شمش اور دھاتوں کی راکھ کو 4 مکمل کتبہ ٹرین وی میں گھرنی کر لیں اور چھوٹی چھوٹی تکیاں بنا کر خشک کر لیں۔ ان تکیوں کو مٹی کے برتن میں رکھ کر بجلی خشک کریں اور خشک ہونے پر 15 کھوپڑیوں کی آٹھ دے دیں۔ اس پورے عمل کو 5 مرتبہ دہرائیں۔

کشتہ نقرہ

ورق نقرہ	10 گرام
----------	---------

شیرہ اسب ضرورت۔

افعال: مغلطی، مقوی عام۔

موافع استعمال: ضعف اعشاء و ریسہ، جریان و سرعت انزال۔

مقدار خوراک: 125 تا 250 ملی گرام۔

۱۰۰ گرام سے کم کے طریقے

ہاں ترکیب تیاری ہائی غزوہ کو روکنے تک شیردار میں کھول کر لیں اور چھوٹی چھوٹی نکلیں بنا کر بن
توڑنے والی کے کوڑے سے کھانے تک کر لیں اور اس کے بعد 25 گلوایوں کی آٹھ دے دیں۔

کشتہ قرن الاکل

صوف قرن الاکل حسب ضرورت اور لعاب لکھو اور بھی حسب ضرورت۔

افعال: حشہ الغم، بطل اور ام۔

مواع: استعمال: آت الجب، آت السارپ، آت الصدور۔

مقدار خوراک: 30 تا 60 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: دونوں اجزاء کو حق کر کے چھوٹی چھوٹی نکلیں بنا لیں اور بن کو خشک کر کے
11 سے 15 گلوایوں کی آٹھ دے دیں۔

کشتہ صدف

صدف نکال..... 250 گرام

شیردار حسب ضرورت۔

افعال: سفلہ منی، بختی قلب، سائیس دم، مسک، مقوی اعصاب۔

مواع: استعمال: سیلان ازرقم، نزف الدم، جریان صدف قلب، رقت کلس، سودہ ہضم، جھوٹ

صدف۔

مقدار خوراک: 300 تا 400 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: صدف کو شیردار میں بھگوئیں خشک کرنے کے بعد گل عکس کر کے
11 سے 15 گلوایوں کی آٹھ دے دیں۔

کشتہ سنگ سرمایی

سنگ سرمایی..... 100 گرام

آب ترب..... 50 ملی لینے



افعال مستحصات۔

مواقع استعمال: معاصت کلیہ معاصت۔

مقدار خوراک: 500g 250g ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: سنگ سرمایہ کو آب ترپ میں کھل کر کے نکلیں، جانیں اور منہ لکھنا، گندہ بند کر کے گل خشک کر کے 20 کلو اپٹوں کی آگ دے دیں۔

کشیہ سنگھ

سنگھ 1 عدد

سرکہ حسب ضرورت۔

افعال: رافع لطف، حابس، مہ دفع حمی۔

مواقع استعمال: نفث الدم، مل ورن۔

مقدار خوراک: 500g 350g ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: سنگھ کو 12 گھنٹے تک سرکہ میں بھگو، پھر اس کے بعد چھوٹی 20 کلو اپٹوں کی آگ دے لیں۔

کشیہ طلاء

10 گرام

برادہ طلاء

250g ملی لیٹر

آب ریحان

افعال: مفتوی عام، معتدل منی۔

مواقع استعمال: ضعف اعضاء، یسر طعف عام، ضعف اعصاب، ضعف باء۔

مقدار خوراک: 30g 15g ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: برادہ طلاء کو آب ریحان میں کھل کر کے چھوٹی چھوٹی نکلیں، جانیں اور منہ لکھنا، گندہ بند کر کے گل خشک کر کے 7 کلو اپٹوں کی آگ دے دیں۔

کشتہ عقیق

10 گرام

عقیق: ہر ایک فرد حسب ضرورت۔ ہر ایک ہارنگ 24 روزہ حسب ضرورت۔

افعال: ستوی قلب، حاکم، عرق۔

مواقع استعمال: ضعف قلب، کثرت طمث۔

مقدار خوراک: 125-500 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: عقیق کو گرم سرخ کر کے عرق کھاب میں بھجائیں۔ پھر عرق کھاب میں سی کر لے کر کھائیں۔ ہر روز کھانے کے بعد 10 گواہوں کی آگ دیں۔

کشتہ پیضہ مرغ

100 گرام

پست پیضہ مرغ صاف۔

آب لیوں حسب ضرورت۔

افعال: مؤلفہ شئی، مقلدہ شئی، مسک، حاکم، بول۔

مواقع استعمال: جریان، سرعت انزال، سیلان الرحم، کثرت احتیام، سلس المیول، کثرت بول۔

مقدار خوراک: 125-500 ملی گرام۔

خاص ترکیب تیاری: پست پیضہ مرغ کو چھنی کے برتن میں لے کر حسب ضرورت آب لیوں ملا کر دکھائیں یہاں تک کہ وہ جذب ہو جائے۔ پھر اس کو مٹی کے کوزہ میں رکھ کر گل حکمت کریں اس کے بعد اس کو ایک گڑھے میں رکھ کر آجی دیں اس عمل کو دہریتہ دہرائیں۔

کشتہ بسد

100 گرام

بسد: ہر ایک فرد حسب ضرورت۔ ہر ایک ہارنگ 24 روزہ بھی حسب ضرورت۔

اس سردی میں لپٹ لپٹ اور علاوہ وغیرہ کی مثال ہیں۔
 ترکیب تیاری، روغن کو گرم کر کے اور موسم یا موسم کسی اشیاء کو پھلانا، اچھی طرح ملائیں پھر اسے
 غصا دینے سے روغن یہاں تک کہ سم باہر شکل اختیار کر لے۔
 عام احتیاط (1) یہ کہ روغن میں ملانے سے پہلے اچھی طرح ہار یک کر لیں۔
 (2) مٹوف کو روغن میں نہ کرکھی چیز سے ملاتے ہیں یہاں تک کہ موسم نیا ہو جائے۔
 (3) یہ کہ نیا روغن ہر ایک آدھے پر نہ دیکھیں کیونکہ نیا روغن پر اوپر کو آدھے دیکھنے سے موسم سخت ہو
 جاتا ہے۔

حقائق

موسم یا اس زمرہ کے دیگر سرکات مٹوف تیرہ ہیں، علاوہ وغیرہ کو کسی صاف، خشک اور بند
 تہی دیشیش کے برتن میں خشک اور غصہ دی چک پڑھیں۔

موسم بنانا

موسم میں موسم، منہ و جان میں چیزیں بطور زمین سے استعمال ہوتی ہیں۔
 نکلوں کا تیل، موسم، سرسوں کا تیل، روغن زیتون، روغن بادام، روغن گل، اور چر لپا
 وغیرہ۔ اکثر موسموں میں دوسری دواؤں کے ساتھ موسم اور کوئی روغن ہوتا ہے۔ اس صورت میں
 موسم بناتے وقت پہلے موسم اور روغن کو گرم کر کے پھلانیں اور پھر دوسری ہار یک چوسی ہوئی دوائیں
 اس میں ملائیں اور غصہ دی ہونے تک مل کر دے جائیں۔
 اگر کسی موسم میں اشق، کوئل، صابون، اور گندہ ویرانہ دیکھی پھلنے والی کوئی چیز ہو تو اس
 کو بھی موسم اور روغن کے اندر پھلانیں اور پھر دوسری ہار یک چوسی ہوئی دوائیں اس میں ملائیں اور
 غصہ دی ہونے تک مل کر دے جائیں۔ اس دواؤں کو پہلے کسی محل میں مثلاً پانی، روغن وغیرہ میں مل کر
 لیا جاتا ہے۔ اور اس کے بعد ان دواؤں میں ملا دیا جاتا ہے بعض دواؤں میں گرم کئے بغیر سردی میں
 یہ ملائی جاتی ہیں اور ان کو اچھی طرح مل دیا جاتا ہے۔

اگر کسی موسم میں اندے کی سفیدی یا زردی یا انہوں میں کسی نہ پینے والی چیز ہو تو وہ اور

روغن کو بھانسنے کے بعد آگ سے نیچے اتار کر اور ادا کر شامل کر کے خوب مل کر لیں۔ غصہ، سعال، کھانہ کو زیادہ کھانے اور مل کرنے کی ضرورت ہوتی ہے۔ کبھی زردی، چند مرہم کو مرہم نہ ادا کر لیں شامل کر لینے ہیں کسی مرہم میں کسی رو کا پانی یا عذاب شامل ہوتا تو وہ روغن میں اس پانی یا عذاب کہ اس قدر پکائی کہ وہ سرد ہونے پر مرہم جیسا نرم ہوا ملائم رہ سکے۔ ایسا نہ ہو کہ وہ زیادہ گرم ہو جائے اور مرہم بالکل قوت میں جائے۔

مرہم کی دو اداؤں کو کھانہ خشک ہوں یا تر خوب اچھی طرح دیتا اور کھل کر کھاتے ہیں۔ مختلف روغن کو پہلے سر سے کی طرح کر لیں اور روغن میں دے دے کے بعد بھی خوب کھائیں۔ مرہم کے نسخے میں دو گجرو روغن کے ساتھ کافر جیسی چیز ہوتی اس کو صوبہ روغن میں دے دے کر میں ملائے جاتے ہیں۔

احتیاط:

مریضوں کو ہستمال کے لئے مرہم سارہ اور معمولی کاغذ میں یا مٹی یا اعات کی ذبیہ میں نہ ادا کرنا چاہیے۔ مرہم کو روغن کاغذ، چھٹی یا شیشہ کی ذبیہ میں ڈھکنے سے یا روغن کاغذ سے ادا کرنا چاہیے۔

مرہم داخلیوں

120 گرام	روغن زیتون
20 گرام	مرہم دارسنگ
20 گرام	حم کھنکھی
20 گرام	حم کھنکھی
20 گرام	حم کھنکھی
20 گرام	اسپیٹول
20 گرام	حم کھنکھی
20 گرام	حم کھنکھی
20 گرام	حم کھنکھی
20 گرام	موم زرد

افعال مکمل اور

اج استعمال اور ہم اندازہ (خارجی استعمال کے لئے)
 میں ترکیب تیاری 12 کو 753 گھنٹے پانی میں جگنو میں۔ پھر خوب مل چھان کر
 اس کے باریک سول کو روغن زیتون اور سوم میں طار کر اپنی اور نیچے سے جاتے
 بند۔ ہر 753 پر مشعل جو شادہ طار کر آج دیتے رہیں یہاں تک کہ پانی بھاپ بن کر رہ
 سکے۔

مرہم اعجاز

60 گرام	دال سفید
60 گرام	کھ سفید
60 گرام	روغن ککھ
60 گرام	آب تازہ
15 گرام	شب بھال
15 گرام	نوتائے ہنر

پتیل: با نفع صفت، جالی۔

موافق استعمال: ناسور، قروح، حلقہ، قروح مزمن (صرف خارجی استعمال کے لئے)
 خاص ترکیب تیاری: روغن ککھ اور آب تازہ کو کانسی کے برتن میں ڈالیں پھر اس میں بقیہ
 اج اکبار یک ستوف اچھی طرح طار کر مرہم تیار کر لیں۔

مرہم باسلیقون

200 ملی لیٹر	روغن سرسول
100 گرام	مہندرو
20 گرام	بہرہ
40 گرام	دال سفید
10	شب بھالی بریان

مرہم خارش

100 گرام	برگ نہانک
20 گرام	پیرا پیر
20 گرام	کمریت
5 گرام	فوتا کپور
200 گرام	روغن زرد

الفعال: داغ عقوت، میرد۔

مواقع استعمال: جرب و حک (صرف خارجی استعمال کے لئے)

مرہم رال

30 گرام	سوم سفید
30 گرام	کانور
30 گرام	رال
30 گرام	سخت خاص
30 گرام	روغن کجد

الفعال: داغ عقوت۔

مواقع استعمال: قروح آتک، قروح الف، سور۔ (صرف خارجی استعمال کے لئے)

مرہم رسکور

20 گرام	رسکور
20 گرام	سفید کاشفہ
10 گرام	دانہ بیل خور

10 گرام

نصف مثقال

روغن زرد سب ضرورت

افعال: منحل، دافع طوبخ

مواقع استعمال: جربہ عکہ یا تکبہ (صرف خارجی استعمال کے لئے)

مرہم اشق

40 ملی لیٹر

روغن سرخ

10 گرام

سوسہ زرد

5 گرام

اشق

5 گرام

محل

5 گرام

خردل

5 گرام

زبد النہر

5 گرام

زبد طویل

5 گرام

کبیریت

5 گرام

محل غلیظ

10 گرام

برگ غلیظ

10 گرام

افعال: محلل اور رام، منحل

مواقع استعمال: ورم عضلات، ناسور، خنازیر۔ (صرف بیرونی استعمال کے لئے)

مرہم زنگار

50 ملی لیٹر

روغن گل

10 گرام

زنگار

50 گرام

بہروزہ

افعال: متاکل لحم زائد

مواقع استعمال قروح حلقہ، بجم، زائدا، ناس (صرف خارجی استعمال کے لئے)

قیروطی آرڈر کرست

آرد کرست	150 گرام
قلم طہ	150 گرام
ہل سوس	50 گرام
کھوئی	60 گرام
ماقر قوما	50 گرام
موم زرد	100 گرام
روغن گل	800 ملی لیٹر

افعال: مجلس اورام۔

مواقع استعمال: ذات الجب، ذات الصدہ، ذات الریہ، ذات العرش (صرف خارجی استعمال کے لئے)

قیروطی بزرکستان

روغن پنہلی	200 ملی لیٹر
موم زرد	20 گرام
گل بنفشہ	10 گرام
بابونہ	10 گرام
حکم طہ	10 گرام
حکم باقلہ	10 گرام
حکم سکن	10 گرام

افعال: مجلس اورام، سکن۔

مواقع استعمال: ذات الجب، ذات الریہ۔ (صرف خارجی استعمال کے لئے)

ضماد چالینوس

20 گرام	دھبیل
20 گرام	چاؤ شیر
30 گرام	میر
30 گرام	بیرازہ
30 گرام	مصلیٰ
30 گرام	روغن سوس
30 گرام	سوم زرد

افعال: سترنی مضطرب۔

مواقع استعمال: صلابت عضلات، صلابت عشاات معدہ و کبد و رحم۔ (صرف خارجی استعمال کے لئے)

ضماد محلل

500 گرام	اکھیل الٹک
500 گرام	پالانہ
500 گرام	اسند ناموری
500 گرام	کھو
500 گرام	چم حطی
500 گرام	ریوند چینی
125 گرام	مقل

افعال: محلل دور نام، مسکن۔

مواقع استعمال: وجع الغااصل۔ (صرف خارجی استعمال کے لئے)

سُكُل

سُكُل (سورہ) ایک ہا۔ ایک روئی طوف ہے جو آنکھوں کی تنہایت اور ان کے امراض
میں روئی طوف پر مدائی سے لگایا جاتا ہے۔

ریت چاری
سُكُل سورہ کہ ہر کہ سورہ یک میں کر کینز چمان کر لیں اور عرق گلاب وغیرہ میں
دل کر کے شگ بہتے پر استعمال کریں۔

ہدایات

سورہ کو بہت بار یک شش بار پینا چاہیے۔
سورہ کو اتنا زیادہ میں کہ دوا لگیوں کے چار کہ کرو گز نے پود دوا عسوس نہ ہو۔

نکات

سورہ کو شیش کے صاف اور خشک برتن میں محفوظ کر لیں اور خشک جگہ پر رکھیں۔
سورہ کافی عرصہ تک محفوظ رکھنا ہے اور خراب نہیں ہوتا۔

سُكُل مِیاض

نہس عرق	25 گرام
شاربج منقول	25 گرام
الکلی میاض	20 گرام
زنگار	10 گرام
مہر	10 گرام

10 گرام	پورہ ارشی
5 گرام	قلقل سیاہ
5 گرام	قلقل وراز
5 گرام	زعفران

افعال: جالی
مواقع استعمال: خنفرہ، بیل، پیاہ، قرنیہ۔

کھل روشنائی

25 گرام	صبر
25 گرام	قلقل وراز
25 گرام	سنبل الطیب
25 گرام	شادنج منسول
25 گرام	توپال مس
25 گرام	سونا بھٹی
20 گرام	پورہ ارشی
15 گرام	قلقل سیاہ
15 گرام	قلقل سفید
15 گرام	زبد البحر
10 گرام	زنجبیل
10 گرام	حب اللیل
5 گرام	زعفران
5 گرام	نوشادر

افعال: جالی
مواقع استعمال: خنفرہ، شعیرہ، سلاق۔

کھل صدف

صدف سوخت 25 گرام
 توجہ پر بیان 12 گرام
 بیاض سلید 10 گرام
 افعال: مٹل اور ام، مسکن
 مواقع استعمال: رعدہ جربہ الاطفال۔

شیاف ابیش

سفیدہ و ارثریز 30 گرام
 صبا عربی 30 گرام
 کتیرا 30 گرام
 شفا تہ کشم 10 گرام
 لعاب اسپغول 30 گرام
 افعال: مٹل اور ام۔
 مواقع استعمال: رعدہ اشیرہ۔
 طریقہ استعمال: شیاف کو عرق محلاب میں گھس کر استعمال میں لائیں۔

کھل یا سمین

کھل سمجد 500 عدد
 کھل یا سمین 500 عدد
 نفل سیاه 500 عدد
 شب یرانی بر بیان 50 گرام



جوہر

تعریف

جوہر ان کے عامل "عمل تصعید" کہلاتا ہے۔ جب کارآمد، کم طاقت، کم جھک، کم وزن، کم دھوکے، کم آواز، کم ہواؤں کی اثرات میں اضافہ یا ان کا تسبیہ منقسم ہو تو جب یہ عمل کیا جاتا ہے تو اس سے حاصل شدہ مادہ کو جوہر کہتے ہیں۔ اردو میں اس عمل کو جوہر افزادہ کہتے ہیں اور ان کی معافیت ذہنی نامزدی کہتے ہیں۔

طریقہ تیاری

مطلوبہ مادہ اکثر جب (برائڈی) میں کھل کر کے سفوف بنالیا جاتا ہے۔ وہ اس میں مٹی کے ایسے پیالے میں جس کے کنارے پتے اور مواد ہوں ہیں داخل کر ایسے ہی دھسے۔ پیالے سے اٹھک لیا جاتا ہے اس کے بعد گل قسمت کر کے جوہر پیالے میں لگایا جاتا ہے۔ اس طریقہ کو چاروں طرف سے پیالے پر لگوایا ہوا کپڑا کہتے ہیں اور یہ سفوف کپڑا مسلسل بدلتے رہتے ہیں۔ اس طریقہ کو ایک ضروری جزو درگمی کہتے ہیں۔ اسے عمارات کی شکل میں تبدیل ہو کر اوپر والے پیالے کی اندرونی سطح پر جمع ہو جاتا ہے۔ 70 گرام دراد کے سفوف کا جوہر حاصل کرنے میں تقریباً چار گھنٹے ہیں۔ پیالوں کے سفوف اٹھ جانے کے بعد ان میں کھولا جاتا ہے اور اوپر والے پیالے کے اندرونی حصہ میں منجمد جوہر کو حاصل کر کے مخلوط کر لیا جاتا ہے۔

جوہر کی خصوصیت

جوہر کا رنگ ایسی ہو جاتا ہے جو اصل دراد کا ہوتا ہے۔

عام احتیاط (i) پیالوں کو خوب کس کر باندھیں۔

(ii) بجلی آئینے کا استعمال کریں۔

۱۰۰۰ سال پہلے، جس میں مختلف پتوں یا سبزی اگتی تھیں، ان کی یا غیر اچھی ہوتی تھیں یا خراب ہوتی تھیں۔
 قوم میں ماز کر تھوڑا کر لیا جاتا ہے۔ مثلاً مرہ آف، مرہ کا تر، مرہ چمکا اور مرہ سب و لکھ
 پھلوں کی پتیوں کو شکر یا شہد میں مخلوط کر لے کر کھاتے دیکھتے ہیں۔
 لکھنے بھی مرہ بات کی مانند دیکھ ۱۰۰۰ سال پہلے جس میں پھلوں یا سبزیوں کی
 بناتے پھلوں کی پتیوں یا شکر یا شہد میں مخلوط کی جاتی ہیں۔

مرہ کی تیاری کا طریقہ

مرہ بات بنانے کے لئے ہر سال کے لئے اور ہر قسم کے پھلوں کا استعمال کیا
 جاتا ہے۔ سب سے پہلے مختلف قسم کے پھل (مکھڑیا غیر مکھڑیا) لے کر لیا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ وہ
 نرم ہو جائیں۔ شہد یا شکر کا تو ۱۱۱۱ گ سے لایا جاتا ہے۔ نرم پھل لے کر ان کو ۲۴ گھنٹے تک گرم
 میں رکھتے ہیں۔ گرم پھل ہوتا ہے تو وہ ہار اس کو گرم کر کے صاف ضرورت کا حوازا لایا جاتا ہے۔
 مختلف اقسام کے مرہ بات بناتے وقت حسب ذیل باتوں کا خاص خیال رکھو

جانیے۔

- (i) آم کا مرہ بنانے کے لئے کچھ آم ہی استعمال کریں۔
- (ii) نل کا مرہ بنانے کے لئے صرف اس کا گودا ہی لیں۔
- (iii) پیسے کا مرہ تیار کرنے کے لئے صرف اس کا گودا ہی استعمال کریں۔ پیسے کے گودے کو
 ایک صاف کپڑے پر رکھیں اس کپڑے کو پانی سے مگرے ہوئے برتن پر باغیچہ وی
 پھر پانی آج پر برتن رکھ کر ابا لیں۔ یہاں سے پیسہ نرم ہو جائے تو حسب معمول مرہ
 تیار کر لیں۔
- (iv) گاجر کا مرہ تیار کرنے کے لئے گاجر کے آدے کا حصہ اور گاجر کے اندر کی ڈھکی اور
 کریں۔
- (v) سیب آم، بھی اور ناشپاتی جیسے پھلوں کا مرہ بنانے کے لئے ان کی اوپر کی جلد دور کر
 لیں۔
- (vi) مرہ بلبلہ بناتے وقت اگر بلبلہ خشک ہوں تو انکو پانی میں بھگو لیں، یہ عمل چند دن تک

کریں اور پھر اہل کرم ربہ بنائیں۔

معدل کا رسمہ بنانے کے لئے قلعے کا مربع تیار کر کے اس کو داغ معدل میں دہرائیں۔

(۱۷)

(۱۸)

بنیہ چیلے ہوئے پھلوں کا مربع بناتے وقت ان کو کانٹے دار جیسے سے گودھ لیں تاکہ

ایچراہ کی صلاحیت بڑھ جائے۔

قلعہ کا مربع بنانے کے لئے پہلے اس کو چرنے کے پانی میں بھگو لیں اور پھر اہل کر علف

(۱۹)

کر لیں۔

خصوصیات

(۱) مزہ جات، صرف پھلوں اور بیروں کے ہی تیار کئے جاتے ہیں جو ذائقہ، رنگ، خوشبو اور

قوام کے لحاظ سے مختلف ہوتے ہیں (۲) گلغلہ ہمیشہ پھلوں کی ہانگھریوں سے تیار کئے جاتے ہیں

جو رنگ، ذائقہ اور خوشبو کے لحاظ سے جدا گانہ ہوتے ہیں

(۳) مربعہ جات اور گلغلہ عام طور پر ایک سال کے لئے کام میں آتے ہیں۔

مربعہ آملہ

آملہ ۱ کلو

قد سفید حسب ضرورت۔

افعال: قابض، مقوی، معدہ، مقوی، داغ۔

مواقع استعمال: ضعف، داغ، ضعف معدہ۔

مقدار خود اک 20 تا 30 گرام۔

مربعہ بھکی

بھکی ۱ کلو گرام

قد سفید حسب ضرورت۔

افعال: منہرج، مقوی، قلب، مقوی، داغ۔

مواقع استعمال: ضعف قلب، ضعف دماغ، نقصان جفت معدہ۔
مقدار خوراک: 20 تا 30 گرام۔

مرہہ گج

گج 30 تا 40 1 کلو گرام

قد سفید، سب ضرورت۔
افعال: مٹو کدوم، مغرب، بسکن۔
مواقع استعمال: ضعف قلب، ضعف دماغ، سوختگی۔
مقدار خوراک: 20 تا 30 گرام۔

مرہہ بلبلہ

بلبلہ 30 تا 40 1 کلو گرام

قد سفید، سب ضرورت۔
افعال: بلین، متوی، معدہ، کاسر، ریاح۔
مواقع استعمال: ضعف دماغ، ضعف معدہ، قبض مزمن، ضعف ہضارت، لغو شکم۔
مقدار خوراک: 10 تا 20 گرام۔

مرہہ سیب

سیب تازہ 1 کلو گرام

قد سفید، سب ضرورت۔
افعال: مغرب، بسکن، متوی، عام، مٹو کدوم۔
مواقع استعمال: نقصان دماغ، البیض، ضعف عام۔
مقدار خوراک: 20 تا 30 گرام۔

سربہ زنجبیل

اکھڑا دم

زنجبیل چاند
قد شیخ حسب ضرورت۔
انحالی کا سرور باغ، سلطنت انجم۔
مواقع استعمال: تلخ شکم بہ حال، واقعہ اسعدہ۔
مقدار خوراک: 10۲5 گرام۔

گلقدن گلاب

اکھڑا دم

قد سفید
انحالی بلین اسعادہ، ہتھی کی معدہ، مقوی، رخ، ہتھی کی کبہ، ہتھی۔
مواقع استعمال: ضعف کبہ، ضعف معدہ، ضعف دماغ، قبض۔
مقدار خوراک: 30۱۱۰ گرام۔

گلقدن سیوتی

اکھڑا دم

3 اکھڑا دم

قد سیوتی چاند
عرق ہیدہ سنگ حسب ضرورت۔
انحالی: مغزج، مسکن۔
مواقع استعمال: ضعف قلب، خفقان۔
مقدار خوراک: 20۲10 گرام۔

جوشائندہ

تشریف

ایک یا چند رنگ ہائی ادب یہ کو پانی میں جوش دے کر جو دوا حاصل ہوتی ہے اسے چھان پھل سے رنگ کر لیا جائے تو اس کو جوشائندہ کہتے ہیں۔

ترکیب تیار کی

جوشائندہ کی جو کوب دوا یا ادب یہ کو 15 گن پانی میں پکا لیں۔ جب آٹھواں یا چودھواں پانی دہ جائے تو اسے نیم گرم حالت میں خوب مل کر کرکھا صاف ستھرے سفید کپڑے سے چھان لیں۔

شروری ہدایات

- (i) جوشائندہ کی ادب یہ کو ہمیشہ جو کوب لیں تاکہ پانی میں اس کے اجزاء موثرہ جلد اور اچھی طرح حل ہو جائیں۔
- (ii) جہاں تک ممکن ہو جوشائندہ کے لئے صاف و قاف اور خالص پانی استعمال کریں۔
- (iii) بہتر یہ ہے کہ جوشائندہ کی ادب یہ کو رات کو پانی میں بھگو دیں اور صبح کو جوش دیں یا کم از کم ان ادب یہ کو ایک دو گھنٹہ پہلے پانی میں بھگو دیں اور بعد میں رنگ پکا لیں۔
- (iv) قدیم کتب میں جوشائندہ بنانے کے لئے سنی کے برتن استعمال کرنے کو کھلم کھیا ہے لیکن اب دھات کے برتن ہی اس مقصد کے لئے کام میں لائے جاتے ہیں۔ یہ برتن پاک صاف اور قلمی دار استعمال کریں۔ کسلی اور ترش ادب یہ سے اکثر دھات کے برتن شراب ہو جاتے ہیں اور ان کا بد اثر جوشائندہ میں آ جاتا ہے جس سے کلی قسم کی ٹکالیف بھی لاحق ہو جاتی ہیں اس لئے دھات کے برتنوں کے قلمی دار ہونے کے متعلق خاص طور پر محتاط رہنا چاہیے تاہم شینک لیس شینک اور ایلیم کے برتن بہت بہتر ہوتے ہیں۔
- (v) جس برتن میں جوشائندہ پکایا جا رہا ہو اس کے منہ کو اٹک دینے سے جوشائندہ نکلے ہو

جانتے ہیں کہ ان سے درلودہ مکمل سے ساتھ نہیں ملتا ہے۔
 (۱۶) جوشاندہ ہوتا ہے۔ وقت پر بھی لیا جائے۔ جس کو دیکھ کر بھی نہیں
 (۱۷) جب جوشاندہ چاروں طرف سے گرم ہو کر اس کی حرارت کو جان کر خوشی حاصل کرے
 اس کو نبھ کر صاف کرے۔ سے چھان لیں۔ باقی جوشاندہ کے جو شائدہ کو
 بھی نہیں۔

قابل یادداشت باتیں

(۱) اگر جوشاندہ ۱۰ گرم سے ۲۰ گرم تک جو کو ب طرف پر لایا جاتا ہے۔
 (۲) ایک مرتبہ لھندے لئے ہوئے جوشاندہ کو ۱۰۰ گرم کر کے استعمال کرنا بہتر نہیں بلکہ
 کہ وقت ضرورت ۲۰ تا ۳۰ تیار کر کے اور نیم گرم حالت میں ہی چھان کر استعمال کرنا چاہیے۔
 (۳) عام طور پر جوشاندہ ۲۰ گھنٹے تک رکتے سے شراب ہو جاتا ہے کیونکہ تیار شدہ جوشاندہ کو
 تک رکتے سے اس میں آہستہ آہستہ کیمیائی تبدیلیاں ہوتی رہتی ہیں جو کہ بظاہر نظر نہیں آتی
 لیکن ان کیمیائی تبدیلیوں سے جوشاندہ بگاڑا جاتا ہے۔ اور بے اثر ہو جاتا ہے۔ اور استعمال کے
 قابل نہیں رہتا اس لئے جوشاندہ ہمیشہ زیادہ سے زیادہ اسی قدر تیار کرنا چاہیے جو
 روز کے استعمال کے لئے کافی ہو۔ لیکن پھر بھی بہتر یہی ہے کہ جوشاندہ ہر بار تازہ تیار کر کے
 استعمال کیا جائے۔

(۱۶) جوشاندہ میں اگر گودہ امتاس شامل ہو تو گودہ امتاس کو بقیہ ادویہ کے ساتھ پانی میں
 ڈال کر جوش نہیں دینا چاہیے کیونکہ جوش دینے سے گودہ امتاس کی قوت کم ہو جاتی ہے اس لئے
 آپ جوشاندہ چھان لینے کے بعد گودہ امتاس کو گھول کر آپ جوشاندہ کو زیادہ چھان لینا چاہیے۔
 (۱۷) نیم گرم جوشاندہ چھان موزوں رہتا ہے لیکن جریاں خون اور صراطی حراثت کے مریضوں کے
 لئے ہمیشہ لھندہ کیا ہوا جوشاندہ چھاننا ہی زیادہ مفید ہوتا ہے۔

سیالات

اعریف

مرتبہ ۱۰۰ کی وہ قسم ہے جس میں مٹائی، معدنی اور معدنی و نامیہ کے اجزاء ہوں۔

محل ہوتی جہاں کی تین بی اقسام ہیں۔

(i) عرق (ii) قطرہ (iii) شربت

عرق یہ وہ سیال مرکب ہے جو باقی، معانی اور معدنی دواؤں کے اجزاء کو مشورہ کو بخاروت اثرات
کی شکل میں حاصل کیا جاتا ہے۔

قطرہ یہ وہ سیال مرکب ہے جس کا استعمال قطرہ کے طور پر کیا جاتا ہے۔ قطرہ بھی کچھ شہود اور
نہیں عرق میں گھول کر تیار کرتے ہیں اور بھی صرف کچھ شہود اور عرق کچھ ذکر تیار کرتے

شربت یہ وہ دوائی مرکب ہے جو معدنی، معانی یا باقی دواؤں کا جو شائدہ و کثیر تیار کیا جاتا ہے
ایک جگہ کے دس میں شکر کا مرکب ضرورت تو اس تیار کر کے بنا دیا جاتا ہے

فصوصیت

(i) عرقیات محو اساف اور شفاف ہوتے ہیں۔

(ii) قطرہ بھی عرق میں دوائی اجزاء گھول کر بنائے جاتے ہیں تو ان کا قوام کچھ ہوتا ہے اور
اگر دوا کچھ ذکر بنائے جاتے ہیں تو ان کا قوام کچھ ہوتا ہے۔

(iii) شربت ذائقہ میں شیریں اور عرق قطرہ سے نسبتاً کڑھا ہوتا ہے۔ گلوں کے رنگ اور
اور یہ کے جو شائدہ و شکر کا مرکب ضرورت تو اس تیار کرتے جاتے ہیں۔

تحفظات

تینوں اقسام کے سیالات کو شیشہ کی ایک صاف اور خشک جگہ میں کسی مخصوص
میں محفوظ رکھیں۔ برتن کو فضائی اور خشک جگہ پر رکھیں۔ ہر گز ان سیالات کو یہ سال
اندہ اندر استعمال نہ کریں۔

شریت کی تیاری

شریت میوہ حیات کے پانی مثلاً آب انگور، آب انار، آب سیب وغیرہ اور قوام بنایا جاتا ہے۔
 قیامت یا جو شادہ سے بنایا جاتا ہے اور قد سفید یا مصری وغیرہ اور قوام بنایا جاتا ہے۔
 شریت بنانے سے یہ فائدہ ہوتا ہے کہ شکر کے قوام کی وجہ سے شکر سے متعلق امراض
 مٹنے والی چیزیں مثلاً تازہ میوہ حیات کے دس اور ادویہ کے قیامت سے جو شادہ سے شکر
 سے محفوظ رہ جاتے ہیں۔ نیز ادویہ کی قوتیں شیریں اور قابل حل اور دوسری مصلحتیں پانی کے
 بہ مزہ چیزوں کی بہ مزگی کی کافی حد تک اصلاح ہو جاتی ہے۔ علاوہ انہی شریت کی طرح
 ادویہ قوام کے اندر مصلحت و فائدہ ہوتی ہیں ان کے استعمال میں بھی سہولت ہے کہ شریت کا
 عرق میں ملا کر پیا جاسکتا ہے۔

میوہ حیات کا شریت

شریت اگر میوہ حیات آب دار مثلاً انگور، انار، سیب وغیرہ کا بنانا ہو تو ان کا دھواں
 اس سے اڑ جائے تین گناہ شیرینی ملا کر شریت کا قوام کریں، اگر ایسے میوہ حیات کا شریت بنائے
 جن کو پھونکنے سے پانی نہیں نکلا، تو اگر وہ ترش ہوں مثلاً آلو، بن، راولی، نذر شک و غیرہ تو ان کی
 میں بھلو کر مل چھان لیں اور پھر اس میں شیرینی ملا کر شریت بنائیں۔

سکنجبین

سکنجبین بھی ایک قسم کا شریت ہے جو سرکہ میں شہد یا شکر سفید ملا کر بنائی جاتی ہے۔
 کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ سرکہ خالص تیز بخار ضرورت لے کر سرکہ میں شکر یا قدر سے ذائقہ
 بخار ضرورت ملا کر شریت کا قوام بنائیں۔

خشک ادویہ کا شریت

خشک ادویہ سے شریت بنانا ہو تو ادویہ کو آٹھ گنے یا اس گنے پانی میں رات کے وقت

پانی کا قدر و قیمت: جوئی دیکھ جب تیرا دھڑ پانی رو جائے تو غلیظ طور پر مل چھان لیں اور اس پر پانی کا قدر و قیمت کا قوام لائیں۔

شریت کا قوام

شریت کا قوام جس قدر کم از کم ہو گا، اسی قدر شریت زیادہ عرصہ تک خراب نہیں ہو گا۔ شریت کا قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ قوام کے ایک دو قطرے ملجھ کر کے اگلی سے اگلیں۔ اگر تیرے ٹکے تو سمجھ لیں کہ قوام پختہ ہو گیا ہے۔ پختہ قوام کی ایک علامت یہ بھی ہے کہ قوام کا ایک قطرہ جہاں گر لیا جاتا ہے وہ گول ہی رہتا ہے، یہ سب لائیں۔

بعض شریتوں میں قدرے مٹی یا مصری کے سمراد شیر نشست، شہد یا ترنجبین ملا کر قوام کیا جاتا ہے۔ اس لئے ترنجبین وغیرہ کو پہلے اور یہ کے پانی یا نوشاندہ یا ضیساندہ میں مل کر کے چھان لیا جائے تاکہ کانٹوں اور ٹکڑوں سے صاف ہو جائے پھر آگ پر چڑھا کر قوام تیار کرنا چاہیے۔

شریت بنانے میں پانی، ضیساندہ یا نوشاندہ کی مقدار

عموماً شریت بنانے میں ادویہ کے پانی، جو شاندہ یا طیباندہ میں دو قطرہ اور پختہ اور پختہ قدرے قند یا مصری ملا کر قوام بنایا جاتا ہے لیکن یہ مقدار کم و بیش بھی ہو سکتی ہے۔

شریت میں کھتر، ادوم، الاغویں وغیرہ جیسی جس نہ ہونے والی دوائیں ملانی ہوں تو ان کو شریت کا قوام تیار ہونے پر نیچے اتار کر اور بہت بار یک جہاں کر ملانا چاہیے۔ شریت میں سپاس بہت اہم جیسی لعاب دار اشیاء کا لعاب شامل ہو تو اس صورت میں مفالہ سے بچنا چاہیے اور آجی کرنا قوام پکاتا چاہیے۔

ظرف شریت

جس برتن میں شریت رکھنا ہو اسے بالکل خشک ہونا چاہیے، زرا بھی نمی ہو تو اس میں پھوندی لگ جائے، اور شریت خراب ہو جانے کا اندیشہ ہوتا ہے۔ شریت رکھنے کے لئے اعلیٰ کے برتن نہیں ہونے چاہئیں بلکہ شریتوں کے لئے شیش یا چینی کے برتن بہتر ہوتے ہیں۔ شریت کے پک جانے کے بعد کسی قسم کی دھوبت یا پانی کا قطرہ اس میں نہ ملنا چاہیے ورنہ

شریت کے بہت جلد شراب ہو جانے کا طعمہ ہوتا ہے، نیز گرم شراب گرم کئے ہوئے شراب سے زیادہ
مضر و زہر آلود ہے، جو شراب کے گڑے سے محفوظ رہتے ہیں۔

قوامی دوائیں

قوامی دوائی سے مراد وہ دوائی ہیں جو شکر یا خمد و غیرہ کے قوام میں خلل پڑانے
میں شربت، عسل، عسلین، جوار شربت، اطراف حل، لہو ق، اور سرے وغیرہ۔

قوام

اورادو یہ قوام نہ ہونا کارآمد اور بعض کا نہیں پتا ہوتا ہے۔ شکر، کھانڈ، شہد، گڑ، بھج
اور شیر خشک وغیرہ سے قوام بنائے جاتے ہیں۔ اس لئے ان کے مختلف اقسام ہیں۔

شہد کا قوام

شہد کا قوام بنانا دو طرح کے ہے اس کو چھان لینا چاہیے تاکہ رنگوں وغیرہ سے صاف ہو جائے۔
اس کے بعد کسی قلمی وار دھجی میں ڈال کر بوش دیں۔ جب میلے کف آئے تو اس کو پچھلے
ٹیکہ دکرتے جائیں اور اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر دوائی بنائیں۔

کھانڈ کا قوام

کھانڈ سے مراد ایسی شکر ہے، جو زیادہ صاف اور دانہ دار نہیں ہوتی۔ کھانڈ کو پچھلے
بقدر ضرورت پانی میں اچھی طرح مل کر کے چھانیں تاکہ ٹکڑوں وغیرہ سے صاف ہو جائے۔ اس
کے بعد چند سنت رکھ چھوڑ دیں تاکہ مٹی کے اجڑا ہوا تہہ نشین ہو جائیں بعد میں اس پر سے بخار کر
قلمی وار دھجی میں ڈال کر پکائیں۔ جو جھاگ اس پر نمودار ہوں ان کو بیچ سے ٹیکہ کر کے
جائیں۔ اگر شربت کا قوام بنانا ہو تو اسے تھوڑے رقیق رکھیں۔ بیون کا قوام بنانا ہو تو اسے شربت
کے قوام سے غلیظ بنائیں اور جو دوائیں بعد میں ملانی ہوں ان کو قوام کے آگ سے نیچے اتارنے
پر ملائیں۔

مصری کا قوام

مصری کے قوام کے لئے اس کو پانی کے ضرورت تھی۔ اس سے اکلوا کو بھرنے کی ضرورت تھی۔ تاکہ اس کو پکا کر کھانے کے قوام بنائیں۔

کھانڈ مصفی

کھانڈ مصفی کو پانی میں حل کر کے پھانے کی ضرورت تھی۔ اس کو آگ پر رکھ کر بہ ستور قوام بنائیں۔ اس کے بعد خشک دوائی میں شامل کریں۔

قد سیاہ

قد سیاہ یعنی نر کو نکلے تھوڑے کر کے ضرورت کے مطابق پانی کے ضرورت تاکہ ہر چمکائیں جب نکلے وہ بھی طرٹ پانی میں حل ہو جائیں تو اس وقت آگ سے نیچے اٹھا کر چھانچیں اور کچھ دیر کے لئے رکھ چھوڑیں۔ بعد میں تھرا ہو اکلوا لے کر آگ پر پکا لیں اور پھر نیچے اس کو نیچے سے اترتے جائیں تاکہ خوب صاف ہو جائے۔ اگر نہ اڑو صاف ہوتا تو پھر دینے کے دوران دوائی کی کسی کا چھیننا دیتے رہیں۔ جب قوام بن جائے تو آگ سے اٹھا کر اڑو اور اڑو کر دیکھ لیں۔

شکر سرخ کا قوام

شکر سرخ کا قوام بھی مزی انا صاف کر کے بنا چاہیے۔

ترنجبین کا قوام

ترنجبین کا قوام آگ سے بہت کم بنایا جاتا ہے، بلکہ اکثر ام کو شہر اٹھانڈ یا مصری کے عموماً کر قوام بناتے ہیں۔

ترنجبین کو پیسے پانی میں حل کر کے پھان لیں اور رکھ چھوڑیں تاکہ مٹی وغیرہ ترنجبین ہو جائے اس کے بعد تھرا ہو اکلوا لے کر شہر یا اٹھانڈ یا مصری میں سے جو شہر ملان ہو وہاں بہ ستور قوام بنائیں۔



قوام کی پہچان

اگر شربت ملا ہو تو قوام کا قطرہ چپکنے لگے یا چپے سے قوام کو اٹھا کر ڈالنے سے سائل
قطرہ تارخا بر کرنے لگے تو کچھ لینا چاہیے کہ شربت کا قوام میں کیا ہے۔
خیرہ کا قوام شربت کے قوام سے لطیف ہونا چاہیے اور مچھون کا قوام ٹنڈر کے قوام سے
لطیف ہونا چاہیے۔

قوام کے لئے آگ معدل ہونی چاہیے، خصوصاً قوام کے آخر میں جبکہ قوام تیل عسل
لگے تو آگ ملکی کر دینی چاہیے کیونکہ تیز آگ سے قوام جل جائے گا اور بیڑہ ہوتا ہے جس وقت قوام
بن جائے اس وقت خاص احتیاط رکھیں کہ باہر سے کچے پانی کا ایک قطرہ بھی نہ چسے کیونکہ
سے قوام بدلہ خراب ہو جاتا ہے۔

قوام میں سپد خاں، اہداتہ وغیرہ جیسی لعاب دار اشیاء کا لعاب شامل ہونے سے اس صحت
میں قوام بنانے میں مفاہط سے بچنا چاہیے کیونکہ لعاب کی وجہ سے قوام کی ملاست بدلہ خراب ہونے
لگتی ہے۔

شہد کے سمرلہ کوئی دوسری چیز شکر، نبات سفیدہ وغیرہ کی قسم سے ملا کر قوام بنانا بہت خیر
سہا پانی بھی ملا لینا چاہیے۔

ادار سے کی بہترین قسم

☆ ☆ ☆

مضمون سائل کے اثر شاق نو۔ فصد نو۔ مضمون سائل مضمون سائل میں جوا جیہ۔ سائل کا مضمون سائل
قیمتی 3(X) فارمولے چھوڑ ہے۔ سائل کا مضمون سائل مضمون سائل میں جوا جیہ۔ سائل کا مضمون سائل
نہ مضمون سائل مضمون سائل میں جوا جیہ۔ سائل کا مضمون سائل مضمون سائل میں جوا جیہ۔ سائل کا مضمون سائل
قیمت 200 روپے

سائل (مٹی) کے خاص مخرجات خاص خیرہ مضمون سائل میں جوا جیہ۔ سائل کا مضمون سائل
قیمت 270 روپے

عرقیات

عرق کشیدہ کرنے کے مختلف طریقے ہیں جن سے کبھی قدرتی یا اصولوں کے مطابق عرق حاصل کیا جاتا ہے اور کبھی اس کے لئے جہیز طریقے اپنائے جاتے ہیں لیکن عرقیات کے ہائے میں بنیادی اصول یہ ہے کہ ایسا کو پہلے پانی میں مقررہ وقت تک بھگوئیں اور پھر جوش دینا۔ جب بخارات نکلے گئیں تو غلظت کم بیچا کر دوسرے برتن میں پانی کی شکل میں عرق کو جمع کر لیں۔ عرق کی تیاری میں دو طرح کے آلات استعمال کئے جاتے ہیں اور انہیں آلات کے ذریعے عرق کشیدہ کیا جاتا ہے۔

(۱) قرع انبیق

یہ ایک خاص قسم کا آلہ ہے جس میں دو عدد برتن اور ایک بڑی دھیکہ ہوتی ہے علاوہ
 ان میں اس کا ایک خاص قسم کا سر پوش ہوتا ہے جس کا اندرونی حصہ جوف اور اوپر بیڑی حصہ اُچھا
 ہوتا ہے، جوف دار حصہ میں ایک گلی لگی ہوتی ہے۔ جس دور کا عرق تیار کرنا ہو اس کو قرض میں
 ملاوہ پانی ڈال کر بھگوئے رکھتے ہیں اور انہیں سے اس کو ڈھک دیتے ہیں اس کے بعد گلی ملانی
 سے اچھی طرح بند کر دیتے ہیں اور اس آلہ کو جو لمبے پر چڑھا دیتے ہیں تاکہ اندر دوا مانگنے لگے۔
 پتھوہ کے بعد بھاپ غبی شرع ہو جاتی ہے۔ قرض کے اوپر والے حصہ میں بھاپ نہیں ہے۔
 انہیں کے پانی حصہ کی گلی کو بند کر کے اس میں ٹھنڈا پانی بھرتے ہیں اور زیریں گلی کے نیچے ایک
 ٹکلی دار برتن رکھ دیتے ہیں۔ قرض میں جب خوب ابال ہونے لگتا ہے تو بخارات بنتے ہیں اور
 وہاں انہیں کے پانی والے حصہ سے نکلا کر ٹھنڈا ہو جاتے ہیں اور پانی کی شکل اختیار کرنے لگتے
 ہیں اس طرح یہ تیار شدہ عرق زیریں گلی سے چھٹنے لگتا ہے۔

عرق کی کشیدگی کے دوران انہیں جیسے کے بالائی حصہ میں بھرے ہوئے پانی کو دیکھتے رہتے ہیں۔ جب پانی گرم ہو جائے تو گرم پانی نکال کر اس کی جگہ ٹھنڈا پانی ڈال دیا جاتا ہے۔

- (11) عرق کے نسخہ میں صفت، نمبر، وطرز، و نمبر ہوں تو ان کو ہر ایک کپڑے میں باندھ کر
قرعہ و بقیق سے عرق نکالنے کی صورت میں لگی کے منہ پر اس طرح لٹکائیں کہ عرق اس
پر قطرہ قطرہ چلے کر ہنسی میں ملے ہو۔
- (12) عرق کے نسخہ میں مغز سے شائع ہونے والے ان کا شیرہ پانی میں چھڑک کر کھال میں پاسبی کا
کر دوا میں شامل کر دیں۔
- (13) عرق کے نسخہ میں صفت، نمبر، وطرز، و نمبر ہوں تو بڑی اسیاٹ سے بہت
سی لگی آٹھ کپڑے عرق کشیدہ کریں۔
- (14) عرق کے نسخہ میں آب کا سنی چڑھیں سیال دوا شامل ہو تو اس کو عرق کشیدہ کرتے وقت ہی
دیک میں شامل دیں۔

شربت انار

آب انار شیریں لیٹر قدمیہ ۱ کلو گرام
افعال سرد۔
موافع استعمال: نمشیان، عطش مفرط۔
مقدار خوراک 50۴ 25 ملی لیٹر۔

شربت نیلوفر

گل نیلوفر 125 گرام قدمیہ ۱ کلو گرام
آب حسب ضرورت۔
افعال: مفرح، مقوی قلب۔
موافع استعمال: عطش مفرط، ضعف قلب۔
مقدار خوراک 50۴ 25 ملی لیٹر۔



شربت انجبار

پاست بلخ انجبار 25 گرام خربوبہ شادی 25 گرام
برادہ ہندل مطہر 10 گرام برادہ ہندل سرخ 10 گرام
حب آلاس 10 گرام قند سفید 500 گرام
افعال: حاکم الدم۔
مواقع استعمال: نفث الدم، کج اسعا، اسہال، جلدی، نزف الدم، کثرت طبع۔
مقدار خوراک: 25 تا 50 ملی لیٹر۔

شربت بنفشہ

مکمل بنفشہ 125 گرام قند سفید 1 کلوگرام
افعال: منتفج بلین، معدل مزاج۔
مواقع استعمال: جمی، نزول، معال، قبض۔
مقدار خوراک: 25 تا 50 ملی لیٹر۔

شربت بزوری معتدل

ریخ کاسنی 100 گرام تاج بادیان 50 گرام
خم کاسنی 50 گرام خم خربوزہ 50 گرام
خ خیار 50 گرام خار خشک خور 50 گرام
قند سفید 500 گرام آب حسب ضرورت۔
افعال: مدر بول، مدر قبض۔
مواقع استعمال: جمی، مرکب، احتباس طبع، احتباس بول۔
مقدار خوراک: 25 تا 50 ملی لیٹر۔

شربت دینار

پست بخ کاسنی	170 گرام	حم ثلث	100 گرام
فنج گل سرخ	85 گرام	حم کاسنی	85 گرام
ریوند چینی	85 گرام	گل نیلوفر	45 گرام
گاوزبان	45 گرام	قد سفید	1.2 کلوگرام

افعال: دریل و شمع مدور۔

مواقع استعمال: درم کبدہ، درم اشہ، درم رحم، درم کان سودی، قبض، اشتہار۔

مقدار خوراک: 20 تا 40 ملی لیٹر۔

ریوند چینی کے مخلوط کشربت میں سب سے آخر میں ڈالیں۔

شربت اعجاز

برگ ہانہ	500 گرام	عقاب	50 گرام
اصل البوس	25 گرام	سنتال	50 گرام
حم صلی	25 گرام	حم خبازی	25 گرام
گل نیلوفر	25 گرام	گل بنفشہ	25 گرام
بکی دانہ	20 گرام	کتیرا	10 گرام
صمغ عربی	10 گرام	قد سفید	1 کلوگرام

آب صاب ضرورت۔

افعال: صفت یقین، مسکن، معال۔

مواقع استعمال: معال نزلہ و زکام۔

مقدار خوراک: 20 تا 40 ملی لیٹر۔

خاص ترکیب تیاری: کتیرا اور صمغ عربی کا باریک مخلوط سب سے آخر میں شربت میں

ڈالیں۔

شربت قوت سیاہ

$$1, 2, 3, \dots, n-1, n, n+1, \dots, 2n-1, 2n, \dots, 3n-1, 3n, \dots, (k-1)n, kn, \dots, (k+1)n, \dots, (m-1)n, mn$$

انفال بکسر و ملام

موقع استعمال: این اسوسطه جاده دارم و نزدیک به ۱۰۰ متر عرض و ۱۰۰ متر ارتفاع.

پیداوار خوراک 20-40 فی لیٹر۔

عرق یاد یان

2011

الحال يا شمس صبر جـل۔

مواقع استعمال: سوزن، خیم، بلیٹ، پل، تلخ، قحط۔

مقدار اخور اک 60 تا 120 ملی لیٹر۔

عرق بیدمشک

مکمل ویدئو سلسلہ | خوشگوار سفر |

انہما علیہما السلام۔

مواقع استعمال: تھان۔

مقدار خوراک 20560 ملی لیتر۔

عرق مگا و زبان

کارتیں ۱ گولہ ۱۰۰

انفعالِ مستمری مبنی۔

حداً قاع استعجال مطلقان، کرب و مضطرب، میرا نزل و نزاکم۔



مقدار خوراک: 60 تا 120 ملی لیٹر۔

عرق گلاب

کل سرخ چڑھ..... 1 کلوگرام..... آب..... 20 لیٹر
 افعال: متوی قلب، بطل اور دم، میرد۔
 مواقع استعمال: ضعف، اعضا، درنہ، خفقان، ریشہ، درد۔

عرق کیوڑہ

کل کیوڑہ..... 1 کلوگرام..... آب..... 20 لیٹر
 افعال: متوی قلب، مطرغ۔
 مواقع استعمال: ضعف، کرب، خفقان۔
 مقدار خوراک: 30 تا 60 ملی لیٹر۔

عرق مکو

مکو خشک..... 1 کلوگرام..... آب..... 20 لیٹر
 افعال: بطل اور دم، متوی کبد۔
 مواقع استعمال: زور، احشاء، ضعف، کبد۔
 مقدار خوراک: 60 تا 120 ملی لیٹر۔

عرق منڈی

منڈی..... 1 کلوگرام..... آب..... 26 لیٹر
 افعال: معنی دم، متوی بصر۔
 مواقع استعمال: نسا، الدم، ضعف، بصر۔

مقدار خوراک 100±75 ملی لیٹر۔

عرق انعام

پادشہ شک 1 کلو گرام آب 20 لیٹر

افعال: کاسریہ۔

مواقع استعمال: بطن، شکم، پیچھے، سوراخ، دماغ، معدہ، مثین۔

مقدار خوراک 100±60 ملی لیٹر۔

عرق اجوائن

اجوائن 1 کلو گرام آب 12 لیٹر

افعال: بطن، کاسریہ۔

مواقع استعمال: بطن، شکم، پیچھے، مثین۔

مقدار خوراک 100±50 ملی لیٹر۔

عرق بادیان

بادیان 1 کلو گرام آب 20 لیٹر

افعال: بطن، معدہ، بول۔

مواقع استعمال: سوراخ، بطن، بول، مثین، شکم۔

مقدار خوراک 120±60 ملی لیٹر۔

عرق بید مشک

مکھ بید مشک 1 کلو گرام آب 20 لیٹر

افعال: مقوی قلب۔

اداس نہ کھور گئے سطر بیت

مواقع استعمال: تھقان۔

مقدار خوراک: 120 تا 60 ملی لیٹر۔

عرق گاؤزبان

محل سرخ تازہ 1 گلوگرام آب تازہ 24 لیٹر

افعال: مقوی موی۔

مواقع استعمال: بھلے، عصابے، تیرہ تھقان، بھٹس، مغرہ، مگر، ب، غری، زکام۔

مقدار خوراک: 120 تا 60 ملی لیٹر۔

عرق گلاب

محل سرخ تازہ 1 گلوگرام آب تازہ 20 لیٹر

افعال: مقوی قلب، مغلل اور ام، مہرہ۔

مواقع استعمال: بھٹس، اعصاب، درتیس، تھقان، خوشی اور۔

مقدار خوراک: 120 تا 60 ملی لیٹر۔

رد میں اس کو پلو، قطور چشم استعمال کرتے ہیں۔

عرق ہیل خورو

ہیل خورو 125 گرام آب تازہ 5 لیٹر

افعال: مقوی قلب، مغرہ، کاسر، ریاض، دافع لعفن، دافع خلونہ۔

مواقع استعمال: ضعف قلب، اسہال، نفع شکم، پیشہ۔

مقدار خوراک: 50 تا 30 ملی لیٹر۔

عرق کاسنی

250 گرام آب تازہ 5 لیٹر

قوی ہے۔
 انجالی، مصلیٰ، اور ام، مسکن۔
 دواقع استعمال: زہر کبد، ویرکان، مٹش مفرط
 مقدار خوراک: 100 تا 75 ملی لیٹر۔

عرق کیوڑہ

کیوڑہ 1 کلو گرام آب تازہ 20 لیٹر

انجالی، مٹری، قلب و مفرح۔
 موانع استعمال: غفلت، ضعف قلب، کرب۔
 مقدار خوراک: 60 تا 30 ملی لیٹر۔

عرق مکو

مکونگ 1 کلو گرام آب تازہ 20 لیٹر

انجالی، مکمل پورام، مقوی کبد۔
 موانع استعمال: زہر اسٹہ، ضعف کبد۔
 مقدار خوراک: 120 تا 60 ملی لیٹر۔

عرق منڈی

منڈی 250 گرام آب تازہ 5 لیٹر

انجالی، مصلیٰ، دم، مقوی ہضم۔
 موانع استعمال: زہر والدہ، زہر بھارت۔

۱۱۱ ایل آکھو، کئی سے مرچے

مقدار خوراک: 75-100 ملی لیٹر۔

عرق نعناع

پودہ خشک..... 1 کلو گرام..... آب تازہ..... 2 لیٹر
 افعال: کاسرہ راج۔
 مواقع استعمال: نفع شکم، قے، نفثان، سودہ ہضم، وجع المعدہ، نفثان، پیچہ، قے، سودہ ہضم۔
 مقدار خوراک: 60-120 ملی لیٹر۔
 پودہ کو سرکہ میں بھگو کر عرق کشید کیا جاتا ہے تو عرق نعناع کہلاتا ہے اور جب پانی میں
 عرق کشید کیا جاتا ہے تو عرق پودہ کہلاتا ہے۔

عرق استعین

استعین..... 250 گرام..... آب تازہ..... 4 لیٹر
 افعال: بکھل اور ہم، معشہ مدد۔
 مواقع استعمال: ورم کبد، تندہ کبد۔
 مقدار خوراک: 50-100 ملی لیٹر۔

عرق عجیب

کافور..... 20 گرام..... جوہر چریشہ..... 20 گرام
 جوہر اجوائن..... 10 گرام
 افعال: کاسرہ راج، مسکن الم، واقع حنوت۔
 مواقع استعمال: نفع شکم، قے، نفثان، سودہ ہضم، وجع المعدہ، اسہال، وجع القولون، پیچہ، توراج۔
 مقدار خوراک: 2-5 قطرے۔
 لذع، حشرات، شقیقہ اور صداع میں اس کو خداجی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

خاص ترکیب تیار کی جیسا کہ اوپر کی روشنی کی دھکن والی بوتل میں داخل ہیں اور سب تک پہنچانے
پائیں بوتل کو بند رکھیں تاکہ جیوں اور سیال میں تہہ مل نہ جائیں۔

سکنجبین پزوری معتدل

شش اعلیٰ 250 گرام گرم کاسنی 75 گرام
خم کرنس 75 گرام بادیان 75 گرام
سرکہ شکر 250 ملی لیٹر آب جادو 4.5 لیٹر
قد طبع 3 کوٹ گرام

افعال: سخت سرد و آتش جنی اور بول ہتھوری کہہ۔
مواقع استعمال: جنی سرکہ بند و کہہ و احتیاس بول۔
مقدار خوراک: 25 تا 50 ملی لیٹر۔

خاص ترکیب تیار کی جیسا کہ اوپر 4 تا 1 کو چوبیس کھلے اور 3 اور 6 میں بیٹھ کر بال لیس پھر اس
جوشاندہ کو چھان کر اس میں قد طبع ملا کر دوبارہ جوش دیں اور شربت تیار کریں۔

سکنجبین لیونی

سرکہ شکر 150 ملی لیٹر عرق کھجور 150 ملی لیٹر
آب لیون کاغذی 150 ملی لیٹر قد طبع 1 کوٹ گرام

افعال: ہتھوری کہہ ہتھوری معدہ۔
مواقع استعمال: ضعف معدہ، ضعف کہہ، عطش مغرط، ضعف بضم، بیض، قے، خٹیان، سہ۔
بشم۔

مقدار خوراک: 25 تا 50 ملی لیٹر۔



سنگینین انعامی

پودہ خشک 75 گرام سرکہ پختہ 500 ملی لیٹر
 قد ملیہ 1 کلو گرام
 احوال: روغن صفراء، ہضم
 مواقع استعمال: ہر دن 500 ملی لیٹر، 500 ملی لیٹر، 500 ملی لیٹر
 مقدار خوراک: 500 ملی لیٹر

سنگینین سادہ

سرکہ پختہ 16 لیٹر قد ملیہ 1 کلو گرام
 احوال: روغن جمنی، روغن صفراء
 مواقع استعمال: جمنی صفراء، ہضم، ہر دن 500 ملی لیٹر
 مقدار خوراک: 500 ملی لیٹر

ادویاتی روغنیات

(i) تازہ پھولوں سے تیل حاصل کرنا

پھولوں سے: ادویاتی روغنیات حاصل کرنے کے لئے تازہ صاف کئے ہوئے پھول 4 حصہ سے 5 حصے تیل میں ڈال کر کسی شیشے کے برتن میں رکھیں اور دھکن کو اچھی طرح سے بند کر دیں۔ برتن کو 10 تا 20 روز کے لئے دھوپ میں رکھیں۔ اس کے بعد پھولوں کو برتن سے نکال کر خوب سسلیں۔ جب تیل میں پھول اچھی طرح سسل جائیں تو ہر ایک کپڑے سے چھان لیں اس طریقہ سے ادویاتی تیل مثلاً: روغن گل، روغن بابونہ، فیروز تیار کئے جاتے ہیں۔

(ii) تازہ پتوں اور جڑوں سے تیل حاصل کرنا

زوروں اور زروں سے بھی کسی کو لیز کر تھل چار کیا جاتا ہے، لیکن صدر میں، جیسے کہ
پانی میں تھل کر تھل کر پانی میں جاتے اور صرف تھل کر دیا جاتا ہے۔

(۱۱) خشک پھولوں، جڑوں اور پتیوں سے تھل حاصل کرنا

پانی، پتوں اور جڑوں، خشک ہوں تو اول انہیں چار من پانی میں 24 گھنٹے تک بھگو کر رکھیں
وہاں کے بعد جوش دیں جب وہ بھی طرح سے پک جائیں تو جس قدر آب بھوکہ حاصل کرنا
چاہیے اسے نصف وزن مخصوص تھل کر لیں اور بھگی آگ پر غروب انہیں طرح پانی میں بھگ کر
پانی بھاپ بن کر اڑ جائے۔ غصہ ہونے پر چھان کر تھل کر غصہ کر لیں۔

(۱۲) دوسری خشک دوائیں

ان دوائیوں کو براہ راست گلوں کے تھل میں ابالیں جب تک کہ رنگ سرخی میں آجائے اور پانی
میں کوٹھنڈا ہونے کے بعد پانی ایک کپڑے سے چھان لیں۔

(۱۳) کافور، زعفران وغیرہ

کافور، زعفران وغیرہ کا روغن لیتا ہو تو سب سے پہلے ان دواؤں کو صاف پانی میں اور پھر ان کو کسی
مخصوص تھل میں حل کر دیں جو پہلے ہی پانی کر غصہ کر لیا گیا ہو۔

(۱۴) ہیر، ہڈی

ہیر، ہڈی جیسے حشرات سے اگر تھل حاصل کرنا ہو تو حسب ذیل طریقہ سے تھل تیار کیا جاتا ہے۔
ایک گالی شہد برتن کو آدھے حصہ تک پانی سے بھر لیں اور اس برتن کے منہ کو سونے کپڑے سے
باندھ دیں لیکن اس بات کا خیال رکھیں کہ کپڑا پانی کی تھل کو نہ چھو رہے۔ جب ہڈی کو صاف کر کے
کپڑے کے اوپر رکھ دیں اور ایک ٹوپی کے ڈھکن سے اس کو ڈھک دیں۔ خوف کو اس طرح سے
ڈھکن سے اٹھائیں کہ ڈھکن صاف کو چھو نہ رہے۔ اب اس پر سے برتن کو بھگی آگ پر رکھ کر اٹھیں
کے اوپر بھی کوئلے کی آگ رکھ دیں۔ اس طرح جب بھاپ ٹھکے گی تو روغن اجڑا پھیل کر پانی میں
شامل ہو جائیں گے اور پانی پر تیرتے رہیں گے۔ پھر بعد برتن کو آگ سے اترائیں اور اٹھیں
بننا کر برتن کو غصہ کر میں، غصہ ہونے پر روغن اجڑا پھیل جائے گا۔

(vii)

روغن بیضہ سرخ، روغن بلار، روغن موم اور طلا،

منہ میں ڈالا رہنا چاہیے اور طلاؤں کو مخصوص طریقے سے تیار کیا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ
مخصوص اور "چان چنر" استعمال کیا جاتا ہے۔ اس طرح سے تیل تیار کرنے کے لیے
ذیل اقدامات کیے جاتے ہیں۔

(i) ایک دن سب سائز کی آتشیں شیشی لے کر اس میں ادویہ بھر لیتے ہیں۔ اس ادویہ کو یا تو غوطہ
جاتا ہے یا اقرص بنالیتے ہیں جیسا کہ نسخہ کے درج ہوا آتشیں شیشی کے منہ کو ایسے مکان سے بند کر لیں
جس میں ایک نہایت باریک سوراخ ہوتا ہے جس میں سمیڑے کا پل لگا سکتا ہے۔ یہ سوراخ
طرح کا ہوتا ہے کہ اس آتشیں شیشی کو اگنے پر بھی روک نہیں سکتا، بلکہ تیل ہی اس میں گر سکتا ہے۔

اس کے بعد ایک مٹی کا برتن جس کی مٹی تھپہ پر سوراخ ہو گیا جاتا ہے اور آتشیں شیشی کے منہ کے
برتن کے سوراخ میں ڈالا جاتا ہے لیکن شیشی کی گروں مٹی کے برتن سے باہر نہ نکلتی ہو اور
جسم برتن کے اوپر رکھا جاتا ہے۔ ایک چھنی یا مٹی کی پیالہ آتشیں شیشی کے منہ پر رکھی جانی چوڑی
اوپلے یا کوٹھے رکھ کر چلاتے ہیں تاکہ برتن گرم ہو جائے اور اس کے اندر تھپی ہوئی ادویہ تھپی
جائیں۔ ادویہ کے کچھلنے سے روغن اجڑا قطرہ قطرہ ایک کر چھنی کی پیالہ میں اکٹھے ہو جاتا ہے۔
اس طرح سے روغن کشید کرتے وقت حسب ذیل باتوں کا خاص خیال رکھا جاتا ہے۔

(i) کسی دوا میں روغن بذات خود ایک جزو کی حیثیت سے استعمال ہو رہا ہو تو اس دوا کے
اقرص بنائے جاتے ہیں اور اس مقصد کے لئے دوا کو خوب باریک کر تیل میں
کر کرص بنائے جاتے ہیں۔

(ii) کسی نسخہ میں تیل کا ذکر نہ کیا گیا ہو تو ادویہ کو خوب باریک صوف کر لیں اور پانی کی
سے اقرص بنالیں۔

(iii) کسی روغن دوا کے اجزاء میں سم الفار یا بنڑتال جیسی دوا شامل ہو تو خاص احتیاط رکھیں کہ
یہ دوسری ادویہ سے اچھی طرح مل جائیں۔

(iv) طلا بنانے کے لئے دوائی اجزاء کو اچھی طرح باریک کر اس کے بعد تیل یا تھپی
جیسا بھی نسخہ میں درج ہو، ملا لیں۔

روغن آملہ

آبلہ لہناۃ..... الحار..... رنگ سرور..... 125 گرام
رنگ سیاہ..... 125 گرام..... روغن کچھ..... 3.75 ملی لیٹر

انفعال: متولی شمر۔

مواقع استعمال: التشنج شعریہ، بکاش شعریہ۔

مقدار خوراک: حسب ضرورت (علاجی استعمال کیلئے)

روغن عقرب

رینہ کھنکھ..... 50 گرام..... سحر کولی..... 50 گرام
چھایا..... 50 گرام..... پوست نل کبیر..... 50 گرام
روغن بادام تلخ..... 650 ملی لیٹر..... عقرب..... 15 عدد

انفعال: سکتہ، صفاۃ، بکاش۔

مواقع استعمال: حصات، مثانہ، حصات کلیہ، بواسیر۔

مقدار خوراک: ۶۴۳ قطرے (خود فی قسط پر)

..... بواسیر میں اس کا استعمال خاموشی طور پر کیا جاتا ہے

خاص ترکیب تیار کرنے کے لئے اجزاء نمبر (۱۱) کا ہر ایک صنف لے کر روغن بادام تلخ کو ایک بوتل میں رکھیں۔ 8 سے 10 جم کے لئے بوتل دھوپ میں رکھیں۔ اس کے بعد روغن بادام تلخ کو ایک دوسری بوتل میں چھان لیں اور اس میں 15 عدد عقرب ڈال کر 10۵ دن کے لئے دھوپ میں رکھ کر روغن کو تیار لیں اور محفوظ کر لیں۔

روغن بابونہ

گل بابونہ..... 100 گرام..... روغن کچھ..... 300 ملی لیٹر

افعال: مسکن، الم، بھل، درم۔

مواقع استعمال: زجاج الاذن، ذوات الاربع، ذوات الصدر، ربيع النکس، ربيع الفاسل، مقدار خوراک: حسب ضرورت (خارجی استعمال کیلئے)

خاص ترکیب تیاری: دونوں اجزاء ایک بوتل میں (ال کر 40 گرم تک) صوبہ میں رکھیں جس کے بعد روغن چھان کر بوتل میں محفوظ کر لیں۔

روغن اذراقی

اذراقی 125 گرام الفیون 50 گرام

روغن کچھ 750 ملی لیٹر شیر کا 1.5 لیٹر

افعال: بھل، درم، مسکن، الم۔

مواقع استعمال: ربيع الفاسل۔ (خارجی استعمال کیلئے)

روغن بادام شیریں

مغز بادام شیریں حسب ضرورت لے کر بطریق معروف میل لگوائیں۔

افعال: مرطب، بلین۔

مواقع استعمال: بیوست جلد، بیوست دماغ، قبض۔

مقدار خوراک: 5 تا 10 ملی لیٹر۔

روغن بیضہ مرغ

زروری بیضہ مرغ حسب ضرورت۔

افعال: متوی اعصاب۔

مواقع استعمال: داء الشعب، ضعف اعصاب، ضعف اعصاب قلیب۔

مقدار خوراک: 5 تا 10 قطرے۔

وہاں شعلہ اور ضعف عصاب قنیب میں اس کو خارجی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔
خاص تر سب تیار کی ایک ٹائپ کی تھالی کو کچی آٹا پر قدرے نیچا کر کے چھبیں پھر اس تھالی
پر زردی لگا کر کچھ سے رباتے جائیں اور پچلے حصے میں کوئی برتن دنگ کر دھون مخلوق کر لیں۔

روغن بنفشہ

محل بنفشہ 20 گرام دھون کچھ 100 ملی لیٹر

افعال: مسکن، مرطب۔

مواقع استعمال: صداع، سہرہ، ہلکا ہت منہ صلب۔

مقدار خوراک: حسب ضرورت (خارجی استعمال کے لئے)

روغن بیدانجیر

ملوچم بیدانجیر حسب ضرورت۔

افعال: مملل اور آرام دہن، معام۔

مواقع استعمال: وجع الہ صل قیض، قوی، قوی معوی۔

مقدار خوراک: 25-50 ملی لیٹر۔

وجع انفاسل میں اس کا استعمال خارجی طور پر ہوتا ہے۔

روغن چہار برگ

برگ عدار 25 گرام برگ جوزمان 25 گرام

برگ بیدانجیر 25 گرام برگ قہوہر 25 گرام

دھون کچھ 800 ملی لیٹر

افعال: گرم مناسل، وجع انفاسل۔

مواقع استعمال: حسب ضرورت (برائے خارجی استعمال)

روغن دارچینی

[illegible]

افعالی محرک اعصاب، بخل بودام، محرک باه مستقیم ام۔

مواقع استعمال: عتق کندی کی جھڑا، ذبح الفاضل، ضعف اور طبعی عصبانیت

روغن گل

محل سرخ تازہ 1 کھ رومن کلمہ منقش 5 لکھ

۱۰۲

۱۰۳

۱۰۴

۱۰۵

۱۰۶

۱۰۷

۱۰۸

۱۰۹

۱۱۰

۱۱۱

۱۱۲

۱۱۳

۱۱۴

۱۱۵

۱۱۶

۱۱۷

۱۱۸

۱۱۹

۱۲۰

۱۲۱

۱۲۲

۱۲۳

۱۲۴

۱۲۵

۱۲۶

۱۲۷

۱۲۸

۱۲۹

۱۳۰

۱۳۱

۱۳۲

۱۳۳

۱۳۴

۱۳۵

۱۳۶

۱۳۷

۱۳۸

۱۳۹

۱۴۰

۱۴۱

۱۴۲

۱۴۳

۱۴۴

۱۴۵

۱۴۶

۱۴۷

۱۴۸

۱۴۹

۱۵۰

۱۵۱

۱۵۲

۱۵۳

۱۵۴

۱۵۵

۱۵۶

۱۵۷

۱۵۸

۱۵۹

۱۶۰

۱۶۱

۱۶۲

۱۶۳

۱۶۴

۱۶۵

۱۶۶

۱۶۷

۱۶۸

۱۶۹

۱۷۰

۱۷۱

۱۷۲

۱۷۳

۱۷۴

۱۷۵

۱۷۶

۱۷۷

۱۷۸

۱۷۹

۱۸۰

۱۸۱

۱۸۲

۱۸۳

۱۸۴

۱۸۵

۱۸۶

۱۸۷

۱۸۸

۱۸۹

۱۹۰

۱۹۱

۱۹۲

۱۹۳

۱۹۴

۱۹۵

۱۹۶

۱۹۷

۱۹۸

۱۹۹

۲۰۰

۲۰۱

۲۰۲

۲۰۳

۲۰۴

۲۰۵

۲۰۶

۲۰۷

۲۰۸

۲۰۹

۲۱۰

۲۱۱

۲۱۲

۲۱۳

۲۱۴

۲۱۵

۲۱۶

۲۱۷

۲۱۸

۲۱۹

۲۲۰

۲۲۱

۲۲۲

۲۲۳

۲۲۴

۲۲۵

۲۲۶

۲۲۷

۲۲۸

۲۲۹

۲۳۰

۲۳۱

۲۳۲

۲۳۳

۲۳۴

۲۳۵

۲۳۶

۲۳۷

۲۳۸

۲۳۹

۲۴۰

۲۴۱

۲۴۲

۲۴۳

۲۴۴

۲۴۵

۲۴۶

۲۴۷

۲۴۸

۲۴۹

۲۵۰

۲۵۱

۲۵۲

۲۵۳

۲۵۴

۲۵۵

۲۵۶

۲۵۷

۲۵۸

۲۵۹

۲۶۰

۲۶۱

۲۶۲

۲۶۳

۲۶۴

۲۶۵

۲۶۶

۲۶۷

۲۶۸

۲۶۹

۲۷۰

۲۷۱

۲۷۲

۲۷۳

۲۷۴

۲۷۵

۲۷۶

۲۷۷

۲۷۸

۲۷۹

۲۸۰

۲۸۱

۲۸۲

۲۸۳

۲۸۴

۲۸۵

۲۸۶

۲۸۷

۲۸۸

۲۸۹

۲۹۰

۲۹۱

۲۹۲

۲۹۳

۲۹۴

۲۹۵

۲۹۶

۲۹۷

۲۹۸

۲۹۹

۳۰۰

۳۰۱

۳۰۲

۳۰۳

۳۰۴

۳۰۵

۳۰۶

۳۰۷

۳۰۸

۳۰۹

۳۱۰

۳۱۱

۳۱۲

۳۱۳

۳۱۴

۳۱۵

۳۱۶

۳۱۷

۳۱۸

۳۱۹

۳۲۰

۳۲۱

۳۲۲

۳۲۳

۳۲۴

۳۲۵

۳۲۶

۳۲۷

۳۲۸

۳۲۹

۳۳۰

۳۳۱

۳۳۲

۳۳۳

۳۳۴

۳۳۵

۳۳۶

۳۳۷

۳۳۸

۳۳۹

۳۴۰

۳۴۱

۳۴۲

۳۴۳

۳۴۴

۳۴۵

۳۴۶

۳۴۷

۳۴۸

۳۴۹

۳۵۰

۳۵۱

۳۵۲

۳۵۳

۳۵۴

۳۵۵

۳۵۶

۳۵۷

۳۵۸

۳۵۹

۳۶۰

۳۶۱

۳۶۲

۳۶۳

۳۶۴

۳۶۵

۳۶۶

۳۶۷

۳۶۸

۳۶۹

۳۷۰

۳۷۱

۳۷۲

۳۷۳

۳۷۴

۳۷۵

۳۷۶

۳۷۷

۳۷۸

۳۷۹

۳۸۰

۳۸۱

۳۸۲

۳۸۳

۳۸۴

۳۸۵

۳۸۶

۳۸۷

۳۸۸

۳۸۹

۳۹۰

۳۹۱

۳۹۲

۳۹۳

۳۹۴

۳۹۵

۳۹۶

۳۹۷

۳۹۸

۳۹۹

۴۰۰

۴۰۱

۴۰۲

۴۰۳

۴۰۴

۴۰۵

۴۰۶

۴۰۷

۴۰۸

۴۰۹

۴۱۰

۴۱۱

۴۱۲

۴۱۳

۴۱۴

۴۱۵

۴۱۶

۴۱۷

۴۱۸

۴۱۹

۴۲۰

۴۲۱

۴۲۲

۴۲۳

۴۲۴

۴۲۵

۴۲۶

۴۲۷

۴۲۸

۴۲۹

۴۳۰

۴۳۱

۴۳۲

۴۳۳

۴۳۴

۴۳۵

۴۳۶

۴۳۷

۴۳۸

۴۳۹

۴۴۰

۴۴۱

۴۴۲

۴۴۳

۴۴۴

۴۴۵

۴۴۶

۴۴۷

۴۴۸

۴۴۹

۴۵۰

۴۵۱

۴۵۲

۴۵۳

۴۵۴

۴۵۵

۴۵۶

۴۵۷

۴۵۸

۴۵۹

۴۶۰

۴۶۱

۴۶۲

۴۶۳

۴۶۴

۴۶۵

۴۶۶

۴۶۷

۴۶۸

۴۶۹

۴۷۰

۴۷۱

۴۷۲

۴۷۳

۴

سوانح استعمال: اورم مفصل مازہ و صداع مزمنہ، جھر (تھیر)

مقدار خوراک 10 تا 20 سی سی فی لیٹر۔

دورم حفاظت حاصل جاتا اور صداع مزمن میں اس کو خارجی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

روغن ہفت برگ

آپ پر کیا فخر..... الخ..... آپ پر کون کونسا ایثار

آب رنگ لائیں الیز آب رنگ دستور الیز

آب سرد لیٹر آب سرگ سیاہ لیٹر

اب برک سجاء الیہ رومن سنجہ ۶۰ فیئر

افعال: متوٰی اعصاب، ممکن الم

مما يقع استعماله في قباله بالتوازي مع المفاصل.

ج. ضرورت۔ (برائے غارگی استعمال)

روغن کدو شیریں

100 ملی لیٹر روغن کھجور 50 ملی لیٹر

افعال: مرطب، منوم، مسکن۔
موانع استعمال: سیر، سرسام مانگنا۔
مقدار خوراک: حسب ضرورت (خارجی استعمال کیلئے)

روغن کاہو

فیہر، جم کاہو..... 100 ملی لیٹر..... روغن کچھ..... 50 ملی لیٹر
افعال: مسکن، مرطب، منوم۔
موانع استعمال: صرع، دسہر مانگنا۔
مقدار خوراک: حسب ضرورت۔ (خارجی استعمال کیلئے)

روغن خشخاش

حم خشخاش حسب ضرورت۔
افعال: مسکن، مرطب۔
موانع استعمال: سیر۔
مقدار خوراک: حسب ضرورت (خارجی استعمال کیلئے)

روغن لیوب سبجہ

مغز بادام..... 1 کلوگرام..... مغز اخروٹ..... 1 کلوگرام
مغز چکنوزہ..... 1 کلوگرام..... مغز فندق..... 1 کلوگرام
مغز جم کدہ..... 1 کلوگرام..... مغز پیسہ..... 1 کلوگرام
کنجہ قطر..... 1 کلوگرام

افعال: مرطب، مسکن۔
موانع استعمال: سیر۔

روغن قسط

قسط	120 گرام	120 گرام	120 گرام
فریون	120 گرام	120 گرام	120 گرام
بند بیہ ستر	20 گرام	20 گرام	230 ملی لیٹر
افعال: فالج			
مواقع استعمال: حسب ضرورت۔ (خارجی استعمال کیلئے)			

روغن صندل

صندل حسب ضرورت۔
 افعال: دافع نفیس، ہیرو۔
 مواقع استعمال: سوزاک، حرقت، ابل، سعال، حزن۔
 مقدار خوراک: 5 تا 10 قطرے۔
 خاص ترکیب تیاری: روغن صندل، دھانی کشید (Distillation) کے ذریعے حاصل کیا جاتا ہے۔

روغن سداب

آب سداب تازہ 150 ملی لیٹر..... روغن کچھ..... 100 ملی لیٹر
 خول..... 10 گرام..... حب الرشاد..... 10 گرام
 عاقر قرقا..... 10 گرام
 افعال: مسکن، الم۔
 مواقع استعمال: وجع القطن، وجع القاصص، وجع الاعضاء۔
 مقدار خوراک: حسب ضرورت (خارجی استعمال کیلئے)



خواص الادویہ

خاصیت

نام و دوا

خواص	نام و دوا
سر درد، تھپاس، مغز اور طون کے جوش کو مٹانے اس کے گرم کا تھل اور کان کو صفی ہے۔ شکر ف ایک، انگ، چٹا، ستھار کا تھ ہے۔	آگ و دھار
گرم خشک۔ پھول یا ختم اور دھندلہ پر زخم کرے۔ پتے سرد گرم کو تحلیل کر دیتا ہے۔ درد کو دفع کریں اور جڑ کی مسواک و انھوں کو مٹید۔	آلو
سرد خشک اور سرد ہضم۔ مٹی غلیظ کرے۔	آلو بخارا
سر درد۔ خون اور صفرا کے جوش کو مٹانے طبیعت نرم کرے۔	آم
پخت گرم خشک۔ مٹانے پاؤ کو مٹات دے۔ لکھی تھل و ہضم مٹھل مٹی کو کھڑا کر دیتا ہے۔	انہ بادی
سرد خشک۔ جوش اور گرم پر لپ پی مٹید و مٹی کو تحلیل کرے۔ پتے شتاب کو لے	آتول
سرد خشک۔ قبض کرے ال کو مٹات اور فرحت دیتا ہے۔ پاؤ کو حرکت دیتا ہے۔	ایرت
سرد خشک۔ کثرت اسراض باغی کو مٹید۔ غلام اس کا چھاتھوں کی موانع کر مٹید۔	آئیں
گرم خشک۔ طعام ہضم کرے اور باغ کو تحلیل مٹیم پر اسیر، استقاء کو دور کرے۔	اجود
گرم خشک۔ مٹانے باغ کو تحلیل کرے لوال اور جگر کا سدھ کو لے پتے شتاب لائے۔	اجوائن و بیسی
گرم خشک۔ طعام ہضم کرے۔ اچھا اور محل دور کرے پتے شتاب لائے	اجوائن خراسانی
سرد خشک۔ نزل اور خلوت کو دور کرے کان کے درد کو مٹید۔	افروٹ
گرم خشک۔ تھل پال پڑھائے اور پاؤ پر کرے۔ مغز پر پاؤ کھانسی کو مٹید۔	اورک
گرم خشک۔ بھوک لگاتا ہے۔ معدہ جگر کو مٹات دیتا ہے۔	اوروی
سرد۔ تر و اچھا راہیہ کرے۔ مٹی غلیظ کرے۔ جڑ یاں دور کرے۔	اژد
گرم تر۔ مٹی غلیظ کرے۔ پاؤ کو پڑھائے۔ اعضا کو قوت دے۔	اورنڈ
گرم خشک۔ گل کرنے والا مواد کا تھل مٹیم معدہ و مورت کی نرج کو دور کرے پاک کرے۔ درد کو دور کر دے اور رفع کرے۔ پانی سے چلے ہوئے کو مٹید۔	اژدہ
گرم خشک۔ پھول و تر و صفرا و تیز خون و طعن پتے شتاب کو دفع کرے۔	اژدہ

فصل	۱۴۲۱ھ
گرم خشک۔ مفرادی دست اور ظم کوڑا کے پھل کا جز شانہ در اصلاح کو مفید ہے۔	درجہ اول
گرم خشک۔ تھو کی دماغ کو تحلیل کرے۔ تمام سردیوں کو مفید۔ پس کھلے۔	چند
گرم۔ خشک۔ دماغ کی کھاتہ دے۔ سرد اور پٹنے کے سردیوں کو مفید۔	معدہ و کبد
سرد۔ تر۔ پیاس اور گرمی اور خون کا جز ہے اور کرے۔ کچھ سردیوں کو مفید۔ گناہ	بلوں
فاسل ہے۔	
سرد خشک۔ دھن موٹا اور مٹی زیادہ کرے۔ لیپ سو جن کو تحلیل کرے۔	چھبکا
گرم۔ خشک۔ معدہ کو لے جس سے سردیوں کو مفید کرے اور تھو کی پر مٹھن کرنا مفید ہے۔	شیریں
گرم خشک۔ جنس باری کرے۔ مفرادی۔ سردیوں کو مفید۔ پس کھلے۔	سرخیں
سرد خشک۔ قیض کرے۔ پندلے۔ سرد اور سردیوں کو مفید ہے۔ لیپ سردیوں کو مفید ہے۔	لم
گرم خشک۔ سرد کھلے۔ رانجے لیا۔ مفرادی و غیرہ مضرین کو مفید ہے۔	اس مثل
گرم خشک۔ سرد و مزاج کی بہاد کو طاعت دے۔ قیض و اسحق کو لفر و مفید ہے۔	اکر کر
گرم خشک۔ معدہ کو لے دماغ کرے۔ دماغ کو تحلیل کرے۔ سردیوں کو مفید۔	کر
گرم خشک۔ فرحت دے۔ طاعت دے۔ دل معدہ و عظام کی کھاتہ دے۔	طاعت و فرحت
گرم خشک۔ معدہ کو طاعت دے۔ طعام بنسٹ کرے۔ مٹ دے۔ دل بند کرے۔	دماغی کھاتہ
گرم خشک۔ چھاتی کو صاف کرے۔ پیشاب دے۔ مٹی لیک کرے۔	اسی
گرم خشک۔ اس کا گوشت کھانے سے مٹی پیدا ہوتا ہے۔ پتہ اور خون کا جزا مسلسل	دو
پندلے کو اور بولنی اقرش کو مفید ہے۔	
سرد تر۔ دل معدہ کو طاعت دے۔ طعام سے پہلے کھانے قیض کرے۔	سرد
سرد تر۔ خون کا جز ہے۔ باغ کھلا اور پھٹ کی دیاں کو باغ۔	ال وید
گرم۔ تر۔ سرد اور طبع کو نرم کرے۔	نایس
سرد خشک۔ مٹی کو بند کرے۔ دل معدہ کو طاعت دے۔	لی
سرد خشک۔ خون کا جز ہے۔ پتہ دست کھلی کو باغ۔	دور ترش
سرد تر۔ نیم کھار و مٹی معدہ ہے۔ اس کا چھلک سوزوں کو طاعت دے۔	از طبع

نام	خاصیت
انجلی	سرور - خشک - طاقت دہانی کو دے۔ آنکھ سے نکلے ہوئے دھواں کو دے۔
انجیر	گرم - تر - شیع نرم کرے۔ سرگی فاقا اور اسراض ہلکی کو مفید۔
انجیاد	سر خشک - کھڑے ہلکے میں مفید ہے۔
اندلس	گرم خشک - قابل دہم کے اور کھانا پرانی کھانسی کو ماما دیتا ہے۔
اندلس شرقی	زردی گرم - لطیفی سرد تر - نیم رشتہ دل و دماغ کو طاقت سے کمزور کر دیتا ہے۔
	گرم کرنے سے دھواں کے خون کو نکلنے کو دفع کرے۔
انگور	گرم - تر - جلد ہضم خوب صاف کرے۔ چہن ہوتا کرے۔
انجاس	سرور - تر - فرحت بخش دل و دماغ اور جگر کاحالت دے۔
اورنگ سنارا	گرم خشک - چشما بہا دے۔ برہان دیکھنا ہلکا کر دے۔
اونگن	گرم خشک - گرہ کو مفید - مثوی ہاؤ شبد میں طار کھانا کرے۔ قصبہ کو محکم کر دے۔
	اور ہچھوڑنے کو صاف کرتا ہے۔
اونٹ	گرم خشک - سدہ کھولے، باہر نکالے۔
ایلو	گرم خشک - سدہ کھولے۔ دماغ نکالے خون کا فساد اور جذام کو مفید۔
ایگر (شگرف)	گرم خشک - قبض کرے۔ خلد کھلی بدام یعنی جلدی اسراض میں کم مقدار میں کھانا مفید ہے۔
بایوت	گرم خشک - لپ ورم کو نرم کرے۔ جیش کا اور دہ کرے۔
بایگی	برس کھلی کو دہ کرے۔
بایوت	گرم خشک - خینہ لانے والی - بخم اور سوہو ستوں کی راہ نکالے۔
بایرا	گرم خشک - بدن معدہ کو طاقت دے۔ قبض کرے۔
بادام بیضا	گرم نرم - سدہ کھولے۔ خشک کھانسی کو مفید - باہر دہ کرے۔
بادام کڑوا	گرم خشک - اجڑا کرنے والی - چھری کو توڑے ایک ورم شبد میں طار کر چاٹا کھائے۔
	کافے کو مفید اور دھن کان میں ڈالنا مفید ہے۔
بادام لادوی	گرم - خشک - سدہ کھولے۔ جھلیل کرے۔ پسینہ اور چشما بہا دے۔
بادام خشکی	گرم خشک - معدہ اور ہاشمہ کاحالت بخشنے۔ رت اور معدہ کی خلی کو دہ کرے۔
	سر خشک اسہل اور جیش کو مفید اس کا عصارہ مل دق کو دافع۔

[illegible]

ترجمہ: ہم نے ان کی کوشش کو مسترد کیا۔ ان کی کوشش کو مسترد کیا۔
ترجمہ: ہم نے ان کی کوشش کو مسترد کیا۔ ان کی کوشش کو مسترد کیا۔
ترجمہ: ہم نے ان کی کوشش کو مسترد کیا۔ ان کی کوشش کو مسترد کیا۔
ترجمہ: ہم نے ان کی کوشش کو مسترد کیا۔ ان کی کوشش کو مسترد کیا۔
ترجمہ: ہم نے ان کی کوشش کو مسترد کیا۔ ان کی کوشش کو مسترد کیا۔

مٹی پیدا کرے۔ اور گاڑھا کرے۔ مٹی بڑا سوزا کہ جڑیں کو مفید ہے۔
 سوزاک اور جڑیں کو مفید۔ پادیا کرے۔ مٹی بڑا ہے۔
 گ۔ پین اور حکم کا نرم کرے۔ کھاسی کو مفید ہے۔
 ا۔ امراض جگر میں مفید ہے۔ مٹی بڑا ہے۔
 ریشٹ کو کھات دے۔ مٹی بڑا ہے۔ امساک کرے۔

دوسرے گرم کو تکیں بجھنے باد کو طاقت دے عرق متوی ہے۔
 آپ قوت باد اساک اور قضیب کے سوجا کرنے میں مفید ہے۔
 حرارت بجھائے کھنکھریاں بجھائے۔ کھڑے مارے۔
 میٹھا بنائے۔ سدہ کھولے۔ قلیل لافزا، کثیر انقبول۔
 پرانے دستوں کو بند کرے۔ دل بھر معدہ کو طاقت دے۔
 میں ملا کر کے کو کھانے سے خوشگو اور معزز ہو۔

لیپ کرنے سے اور تم تحلیل ہو۔ کرم حکم کے ہلاک کرے۔
 ہاں وہ مفید طاقت دے گی کچا شے معطر۔

لے۔ جلد ہضم معدہ کی جلن اور پیاس گرمی کو مٹانے کے لیے
 دیکھئے۔ آواز گھوکی صاف کرے۔

1

کے

100

100

157

1

4

24

U

3

100

1

1

1

4

1

1

91

1

21

21

1

21

K. 251

1

521

21

اسم و نسب

10

445

126

خاصیت

گرم ہر قسم کا لے۔ پھار کر کے جسم پر بول دھیں غلام اور تن کو سفید ہے۔	۹۶۶
سرورنگ ہے۔ صفا اور لکھنا بھانے۔	قہر
گرم ہر رنگ دھو لائے۔ گھلیا تو لچا ہلکے صر و برتن کو دور کرے	بڑا
گرم ہر۔ ہر رنگ کے باہر پیدا کرے۔ صدف کو لے دل کو طاقت دے۔	کنا
سرورنگ۔ گرم دم کو چھیل کرے۔ سوزش بول کو رفع کرے۔	پتھر
گرم ہر رنگ۔ ہلکے سے اس پر صفا چھیل چڑا ہر رنگ کو سفید ہے۔	نی بھل
گرم ہر رنگ۔ صدف کو لے۔ دھو لائے۔ شل متھوی پاوے۔	لہم
گرم ہر رنگ۔ بدن صاف کرے باہر پیدا کرے آواز صاف کرے	بال کر
چھال سرورنگ اس کا جوشانہ و اس پر صفا ملحق اور چالور میں کاڑ پرور کرے۔	چر پھار
گرم ہر رنگ۔ بائیں ران کا ہر صفا ہلکا۔ تسکین دل دت کرتا ہے۔	بک ہر
گرم ہر رنگ۔ بھیں کر اس کو تھیل میں لگا کر کان میں ڈالنا میل لگائے اور صاف کرے۔	بک
گرم ہر رنگ۔ راکھ لکھائی گرمی اور پھولے کو سفید مقرر کرک باہر دفع چھایا ہے۔	پکاڑ
گرم ہر رنگ۔ بڑھتی داغ۔ پتوں کا لپ ڈ کر کو بڑا کرے۔	بھیل
سرورنگ خفہ تن دور کرے۔ قرارت تسکین دے۔	بھن لال
سرورنگ۔ دل اور صدف کو طاقت دے۔ قہ بعض خفہ تن اور صدف کو سفید ہے۔	بھن سفید
گرم ہر رنگ۔ دھواں براسیر کو دور کرے۔	بھن دھواں
گرم ہر رنگ۔ تریاق سمہا پر اور سرورنگ کرتا ہے۔ جل اس کا مٹھیا سرورنگ کرے اس کا سرورنگ کو سفید ہے۔	جوا سا
سرورنگ۔ قبض۔ دست اور سل کو سفید ہے	جوا
گرم ہر رنگ۔ باہر تو لچا اور تن کو سفید صدف کو لے	جو کھار
گرم ہر رنگ۔ قومی کو طاقت دے صدف کو لکھ لے کھائی اور کو سفید ہے۔	جوب بھان
سرورنگ۔ صفا اور بھناب کا ازار کرے۔	جوب بھنی
گرم ہر رنگ۔ باہر اور لذت پیدا کرے۔ باج کو چھیل کرے۔	جوا تری
سرورنگ۔ ٹون بند کرے۔ آواز صاف اور من خوشبو دار کرے۔	جوا سرا

سرد خشک جلد کے امراض کھلی وغیرہ اور جمال کو نہ کھنکھاتی ہے۔	چوک
سرد تر پیاس اور گرم کھانسی دور کر کے صبح نرم کرے۔	چوالہائی کا ساگ
گرم خشک آنکھ سے پلے ہوئے کو سفید پان میں کھانا امراض دالت کو سفید ہے۔	چونہ طلس
گرم خشک - فالج لائقہ اور سرگی کر اس کا سوکھا سفید ہے۔	چونہ پانی
سرد خشک ذکر پر ظاہر کرنے سے بڑھتا ہے اس کے دھن میں سے صبر کا فائدہ ہے۔	چرک
سرد تر - بدن سوزہ اور باہر آکر سے پیاس بجھا ہے۔	چھاپچھ
سرد - خشک جگر کھال کا گرم دور کرے۔ سوکھ کو کھانا ہے۔	چھان
سرد خشک چھال کا مین دانوں کے امراض اور مال پینے کو سفید ہے۔	چھیری
گرم خشک - باہر آکر سے - کرا اور گرد کو طاقت بخشنے۔	چھو ہارا
گرم خشک - سو بڑے قبرستان کے پتے سے ڈیڑھ تولہ رغن زیتون منی والی	چھوٹی
اور دو آنکھ لہا کرنے سے ذکر دراز اور سوجھتا ہے۔	
گرم خشک - گھنٹا دور کرے۔ باہر کو کھنکھاتی ہے۔	چھوٹ
سرد خشک - اور اور کرے۔ حالبی	چھوٹا
گرم خشک - قابض سر کے ہاں پیدا کرے اور سیاہ کرے۔	چھوٹا کھپ
گرم تر - بدن سوجھ کرے۔ چھاتی کی خشونت اور کھانسی دور کرے۔	حب الخرم
گرم تر - ہونٹوں کا پھٹنا اور خشک شدہ اعشاء درست کرے۔	حرام مغز
گرم خشک مقوی رحم دیاہندہ - خش بول ہے۔	خضیا اور بلا
گرم تر - لطیف کرے۔ سر بلق لائقہ دسہ کھولے۔	خریوزہ
گرم تر - پیٹاب لائے اور جلان دور کرے۔ دو دو ہار مٹی زیادہ کرے	خریوزہ کے تاج
گرم خشک - دماغ اور دل کو طاقت بخشنے۔	خش
گرم خشک - اس کی چربی کا پتہ نقرس اور عرق اتساہ کو سفید۔	خچر
گرم تر - اس کا پیڑام ہضمیان کو سفید لائقہ لائقہ کو سفید ہے۔	خروکوش
سرد تر - پیٹاب کی جلن - مٹات کی گرمی کو دور کرے۔	خرف

نامیت

۱۵۴

سرور خشک - آٹا بھنک کھانسی کو مفید ہے۔

فشار سفید

سرور - سرور کھانسی کو مفید ہے۔

معلیٰ

گرم تر - سرور کو طاقت بخشنے کے لئے صاف کرے۔

نوب کھانا

نوب پانی

گرم تر پیاس اور خون کا جوش کم کرے۔ سرور کو نے مصلحت پر اسیر کو مفید۔ صفرو کی بخار کو مفید۔

سرور خشک - خون کا گر تانبہ کرے۔ آٹا بھنک ترحد - سرور کو مفید ہے۔

دراڑھی درگہ

گرم خشک - جھک سنی - صفوی سرور اور جلیان و گرم کو مفید۔

دراڑھی پہلی

گرم خشک - صفوی باہر یا ریحانی کرے۔ تل سردی کے سرور کو مفید ہے۔

دراڑھی

سرور خشک - اسیر بدن کی سردی غلغملہ صفرو اور خون کو دور کرے۔

دراڑھی

سرور خشک - آٹا کر کے سے آٹا کو طاقت بخشنے میں آٹا گرمی کو مفید ہے۔

دراڑھی

گرم خشک - پیٹھ بھنک لے۔ چھری دور کرے۔ زخموں کو اچھا کرے۔

دراڑھی

گرم خشک - میٹروں کو دفع کرے۔ چشمہ سردا کو ریحانی لایہ کو مفید ہے۔

دراڑھی

گرم خشک - پت کے کیز سے مارے۔ سوزاک جریان دفع کرے۔

دراڑھی

گرم - خشک چھری نکالے۔ طربت بخشنے کا سرور کرے۔

دراڑھی

گرم خشک - پتہ صفوی اور جھوک لگائیں۔

دراڑھی

سرور - خشک دست بند کرے اس کو پانی میں پکا کر اس میں ڈھنسا کاٹے لگنے کو مفید

دراڑھی

ہے۔ اسیر خوبی و دہائی کو مفید ہے۔

دراڑھی

سرور خشک - نشا لگے۔ سب بخار دور کرے۔

دراڑھی

سرور خشک دل و دماغ کو طاقت بخشنے دست سوز جریان منی کو دور کرے۔

دراڑھی

سرور - پیاس کم کرے۔ دیر ہضم ہلوات بخشنے۔

دراڑھی

گرم خشک - درو کو تسکین دے۔ گرہ شہ کی چھری توڑے۔

دراڑھی

گرم تر - پیٹھ بھنک لے۔ چھری دور کرے۔ زخموں کو اچھا کرے۔

دراڑھی

گرم خشک - منہ میں رکھ کر چھریاں بھنک والی کھانسی کو مفید ہے۔

دراڑھی

گرم خشک - قرصہ کو اچھا کرے۔ زخم صاف کرے۔

دراڑھی

دراڑھی

دراڑھی

دراڑھی

دراڑھی

گرم خشک دل بیکر معدہ کو طاقیت بخشنے باہر کرے۔	گرم خشک
سر خشک سر سے آنکھوں کی سرخی اور پتلیوں کی غلاصت دور کرے۔	راگ
گرم خشک نالی کو منہ سے جیش کا اور ادر کرے اور خفقان کو مٹا دے۔	رتن جرت
گرم خشک آنکھ اور بدن کے داغے کو مٹا دے۔	رہنکار
معتدل گرم خشک۔ لپہ در و چشم کو منہ سے۔	رست
سر خشک۔ معدہ اور اعضا کو طاقیت بخشنے والا صاف کرے۔	رو پانگی
گرم خشک۔ پانی میں تر کر کے سوکھاتا اور صاف کرے اور کو منہ سے۔	روخ
گرم خشک۔ معتدل خفقان سے خف۔ ریح کو منہ سے خف۔ حافظہ بڑھا دے۔	رویشم
گرم خشک۔ جیش باہر اور جیش کا اور ادر کرے سر و کھولے۔	روچند
گرم خشک۔ معدہ کو مٹا دے۔ چھاتی اور بیکر کو منہ سے سر و کھولے۔	زراوند و راز
گرم خشک۔ پرانی کھانسی کو منہ سے اور سینہ۔ قارح کھانسی کو منہ سے۔	زراوند و گرو
سر و رتھون کا جیش کم کرے بیکر کی گرمی نکالے صفر اور فوج کرے۔	زرد خشک
گرم خشک۔ قلیقہ خالص کو پکائے طاق کرے۔ باہر دے۔	زرق
گرم خشک۔ بخیم بیت اور قوی کھانسی اور کرے بھوک لگائے۔	زمن قد
گرم خشک۔ بیکر ایک خشک شمرق لیوں سے مل کر کھانا آنکھ کو منہ سے۔	زنگار
گرم خشک۔ بخیم قلیقہ ریح اور معدہ سے کے گرم نکالے۔	زوقا
معتدل و خفقان۔ تے۔ رست و صافی کو منہ سے۔	زبر مرہ
گرم خشک۔ پینے والے اعضا کو طاقیت دے۔	زیتون
گرم خشک۔ بھوک لگائے بول اور جیش کا اور ادر کرے۔	زیرہ سیاہ
گرم تر۔ باہر دے۔ بدن میں اور طبع نرم کرے۔	ساکودانہ
گرم خشک۔ بیکر کی دھوئی سے بچہ گر پڑتا ہے۔	سانپ
سر خشک۔ باہر اور صفر کا کھانا اور کرے۔	ساشی چاول
سر خشک۔ منہ کی رطوبت اور رانت کی گندگی دور کرے۔	سپاری
گرم خشک۔ باہر دے اور منہ کو کھاڑا کرے سوزاک کو منہ سے۔	ستار

گرم خشک۔ بھوک۔ لگا کے سعد و کا دوا جوڑ دیتے ہیں اس میں سلیب ہے۔	سر پڑت
گرم۔ تر جس میں پانی ہے۔ لیچے اور سرگی دالے کے باہر میں مفید ہے۔	سور
گرم خشک۔ جلا کر بے خواہر کے ہتھ آکا ہے۔	سہاگ
گرم خشک۔ مقوی ہاہ۔ بھوک لگا کے دوا میں تھیل کر ہے۔	سہاگ
دھوا گرم خشک کھانا سر خشک دل جگر سعد و کا مفرج ہے۔	سہاگ
سر خشک۔ سرور چلو لے کو کھانے جلا یا ہوا دالت سے خون روکے۔	سہاگ
سرور۔ تر۔ جگر روشن شہ گھس کر طلاء کر یا جلی کو مفید ہے۔	سہاگ
گرم تر بدن صوتا کرے۔ پاہ اور سعد و کا طقت بخشنے۔	سہاگ کی مویلی
سر خشک۔ نفخ کا شہ دور کرے۔ پتے دوا پر مانا مفید ہے۔	سہاگ
گرم تر۔ پاہ اور دل کو طاقت دے۔ مٹی پینا کرے۔	شریف
مستدل گرم تر کھانسی اور آواز کا بیٹھ ہانا مفرج کرے۔	شکر تینال
گرم خشک۔ سینہ کی دلویت کو صاف کرے۔	شکر سفید
گرم خشک۔ سینہ کی دلویت کو صاف کرے۔	شکر تندی
گرم تر۔ پیٹ اور سینہ کو نرم کرے۔ بھوک اور پاہ پیدا کرے۔	خفم
گرم خشک۔ مقوی ہاہ ہے۔	شکر ف
گرم خشک کیلا کے ساتھ تین روز کھا اٹھل کو مفید ہے۔	شورہ
گرم خشک۔ سرد امراض میں اس سے لڑا کر کوئی دوا نہیں۔	شہ
گرم خشک۔ جہاں کا طلاء کر اور فوطوں پر کرنے سے طاقت آے۔	شیر
گرم مستدل تینوں غلظتوں کو درست کی دوا نکالے۔	شیر خشک
گرم خشک۔ اس کا شگدان مقوی معدہ و جان شہود کو مفید ہے۔	شیر مرغ
گرم خشک۔ زخم پکائے۔ گندہ گوشت دور کرے۔	صاکن
گرم۔ خشک کھانسی پانی سے کھانا درست بنے کرے۔	صنوبر
گرم خشک۔ منہ سے خون آنا بند کرے۔ دھم سے ۱۵۱ اور کرے۔	بھلا پتھر

عاجت

۱۱۳۵

گرم خشک۔ اس کی زبان بچوں کو کھلانے سے نفرت اور سو۔	خروفا
گرم خشک۔ یہ پھل اس کا درم کو تحلیل کرے۔ اور آتشیں ۱۔	مٹھلی چچ
گرم خشک۔ ہندو اس مرض جذام خشک اور خوں کے قتل کو مٹا دیتا ہے۔	مٹھلی مٹھلی
گرم خشک۔ گرم کالے۔ سدھ کو لے۔ فلوں کا علاج کرے۔	دھارہ اور بون
گرم خشک۔ مٹھلی اور بید کی فلوں کو مٹا دیتا ہے۔	دھارہ اور بیک
گرم خشک۔ حرارت فریج کی کوکھاتے بننے۔	فیر
گرم خشک۔ مرگ ۱۰ بکریوں کو مٹا کر۔	مور و ملب
گرم خشک۔ پھل شاد اور بیک کا درم کرے۔	کار بون
گرم خشک۔ بول اور درم کا درم کرے۔ مستشار کو مٹا دیتا ہے۔	خات
گرم خشک۔ خوں یا فلوں کا علاج کر مٹا دیتا ہے۔	خات
گرم خشک۔ جھن کا درم کرے۔ جھن کا لہو اور جھن کو مٹا دیتا ہے۔	لر بون
گرم خشک۔ بادہ اور مرہ کے ساتھ کھانی اور مرہ کی لاغری کو مٹا دیتا ہے۔	خات
مرہ خشک۔ دل ۱۰ بکریوں اور خوں کو مٹا دیتا ہے۔	فیروزہ
گرم خشک۔ اس کا تیل بچوں کے بدن پہ پھلنا یا جھن کو مٹا دیتا ہے۔	قمری
گرم تر۔ سدھ کو مٹا دیتا ہے اور بادہ کرے۔	کار
سرور۔ بیکان اور جھن اور خوں کے بخار کو مٹا دیتا ہے۔	کاسی ہر
سرور خشک۔ خوں کو مٹا دیتا ہے۔ بیکان بخار کی حرارت کو مٹا دیتا ہے۔	کاسی کے ج
گرم خشک۔ خوں کو مٹا کر۔ سرور بول۔ مرگ بیک کو مٹا دیتا ہے۔	کاسی کی ج
گرم خشک۔ کھانی ۱۰ بکریوں۔ فلوں کو مٹا دیتا ہے۔	کار و گلی
گرم خشک۔ مدھ جھن اور مرہ اور مرہ کی رو مٹا دیتا ہے۔	کار و ان
گرم خشک۔ مرہ اور مرہ کے لپ مرہ اور مرہ کو مٹا دیتا ہے۔	کالی نہری
گرم خشک۔ جھن کو مٹا دیتا ہے۔ بیکان اور مرہ کرے۔	کالی
گرم خشک۔ مرہ بیک کرے۔	گنجی
گرم تر۔ مرہ اور مرہ اور مرہ کی رو مٹا دیتا ہے۔	کار و بون

گرم خشک۔ فقر و قعود و بے نشاط۔ آئندہ کرے۔	کڑھیر
سرد تر۔ صفائی بخیر کی خوشنکاح۔ خون صاف کرے۔	کاس
سرد تر۔ بیکس اور ملین کو رگ کے خون کو صاف کرے۔	کاس۔ کھج
سرد تر۔ لپ خون کو رگ کرے اور سرخ و سفید کرے۔	کالی
گرم خشک۔ کھائی چپ یا سیر بر جان کی اور اور کوفتہ ہے۔	کافکس
گرم خشک۔ پھار اور دینے قشر و غیرہ دور کرے۔	کاشی
گرم خشک۔ اگر اس کا چھٹا تک میں چھٹا نہیں تو بال صلیب ہوں۔	کاس کا
گرم خشک۔ اور اور سرخ و سفید حتیٰ بظاہر کرے۔	کاسے
گرم خشک۔ میں چپ کر قشر و غیرہ پڑھنا ملے۔	کھاپ۔ قوی
گرم خشک۔ بھم سرور و لعاب دار غلطی کو دور کرے۔	تیر کی بڑ
گرم خشک۔ ریاں نکالے خشک۔ جسے سے پڑا دور اور اور اور اور اور۔	کیر پکری
گرم خشک۔ اور جسم کی جوتی ہے۔ سفید جسم اور صفی کو خارج کرے۔	سنگی سفید
سرد خشک۔ ولایت اور مسروڑوں کو طاعت دے۔	سعد
گرم خشک۔ دل کے مرض اور کھائی کو نفع پہنچے۔	کلیہ
معتدل۔ غلطی کی چیزی اور ملین کو دور کرے۔	کسیرا
گرم خشک۔ اس مرض یا اس خلا کرنا مفید ہے۔	حج متیل
یواسیر۔ فالج و قعود کو مفید ہے۔	پکری
گرم خشک۔ مٹھیا تو رنج کا بچہ اور دروغ تمام بخون کو مفید ہے۔	کچل
سرد خشک۔ خون کا فساد اور کرے۔ اس کا غرض و رت کو مفید۔	کچال
گرم خشک۔ خون کو صاف کرے۔ اور گردش میں لائے۔	کچور
گرم خشک۔ فالج و قعود کو مفید۔	کنا
گرم تر۔ منہ چرہ بنا اورم جھیل کرے۔ راکھ کا کچل لگائے کو مفید۔	کچھوا
گرم تر۔ لپٹا غلط پیلہ کرے۔ قلیل غلط لپٹا لپٹم۔	کول کدا
سرد۔ جسم سرد تر و دلوں کے لیے صمد ہے۔ جسم بن سوتا کرے۔	کدولہا
گرم خشک۔ انہ سے کا طراز کر کو طاعت دے۔	گدہ

گرم خشک۔ دودھ کے ساتھ پینا پیش اور پینا ہے کھو لے۔	لال
سرور خشک۔ ختم سودا کو دست کی رونا کا۔ بے پیش کھو لے۔	لچا لہ
سرور خشک۔ خون اور صفرا کی تیزی کو تسکین دے۔	لوکات
گرم خشک۔ سر آکھانی کو مفید۔ اس کا چھتا اور انہی کو مفید ہے۔	لوہان
گرم تر۔ دھن کا گرم کرے۔ انہی کو فاسق کرے۔	لوہیا
گرم خشک۔ بخیم کا فاسق اور کرے۔ مٹی کو ناپاک کرے۔	لودہ پنڈی
گرم خشک۔ بخیم کا فاسق اور کرے۔ اعضا کے دیر کو طاقت دے۔	لوٹک
گرم خشک۔ اس کا بھجا ہو پانی معدہ کو طاقت دے۔	لوہا
گرم خشک۔ سنگریزی اور صفرا ہوا اور کرے۔	لوہ چن
گرم پانچ قسم کا ہوتا ہے۔ سرور کا لہا کھنوں سا خمر ہا ہو رہی۔	لون
گرم خشک۔ پانچ گن سرور کی کو مفید ہے۔	لوسری
گرم خشک۔ خلق پاک کرے۔ پٹوں کے مرض لغو ہونے کو فاسق ہے۔	لہسن
معتدل ہایت اور یہ تاد خلق نرم کرے۔	لبسوزہ
سرور خشک۔ جلن بھاس اور برقان اور تکی دیر کو مفید ہے۔	لیہوں کا قندی
سرور خشک۔ خون کو دست دے کے ضعف جگر و کبد کو مفید ہے۔	نائیں بیوٹی
سرور خشک۔ دست بند کرے و جسم کی رطوبت کو مفید ہے۔	نائیں بڑی
سرور خشک۔ جسم کی رطوبت بند کرے۔ آنکھ کے مرض کو مفید ہے۔	باجو
گرم خشک۔ درد پہلو گھٹیا پٹوں کا مرض لغو ہونے کو فاسق ہے۔	مالنگنی
گرم خشک۔ پھولا اور ہو۔ برقان اور اکثر امراض آنکھ کو مفید ہے۔	مالہران
سرور خشک۔ صفراوی اور بخمی بخار کو دور کرے۔	مانڈ
گرم خشک۔ معدہ کھو لے۔ خون زیادہ کرے۔	منز کا ملی
سرور خشک۔ معدہ کو طاقت بخشنے بخشنے کو فاسق ہے۔	منشی مانی
سرور خشک۔ ریشوں کو صاف کرے۔ مکمل گرم گرم	من کھرا
گرم خشک۔ سات چھریا قلا میں رکھ کر رنگنے سے چڑھیا کو مفید ہے۔	پھسر
گرم خشک۔ اس کا تیل حلا کر یا قصب کے پٹوں کو مفید ہے۔	ریحہ مای

عاجیت

۱۳۴۲

گرم خشک۔ خون کے دست بند کرے۔ اور غریب کو مفید ہے۔	چونکہ
گرم خشک۔ گرم کرے۔ فطیم کو پاک کرے۔ اہم ہے۔	سرخ کھال
گرم خشک۔ مطریہ کرے۔ جو خون کو جلائے۔	سرخ بال
گرم۔ اس کا لٹا ماراں بلی کی کوسید خراب گوشت دور ہو۔	سرخ رنگ
گرم خشک۔ اس دور کم کرے۔ جو بھلائے کے دھڑکیں سے ہو۔	سرخ
گرم تر۔ باہ کو حرکت دے۔ چن موٹا کر۔ گھٹیا کالج کو مفید ہے۔	سرخ لپٹ
گرم تر۔ کثیر فلفلہ اسی طور غسل کو بڑھائے رنگ صاف کرے۔	سرخ
گرم خشک۔ دیر بہم خون کا جوش کم کرے فیض جاری رہے۔	سود
معتدل۔ کھانسی اور آواز چھٹ جانے کو مفید ہے۔	سرخ
گرم خشک۔ نہ خون تھوڑے کو مفید صحت کو طاقت دے۔	سرخ
گرم خشک۔ اس کو گھٹے میں آ لٹا لٹا کر غبار کو مفید۔	سرخ
سرخ خشک۔ اور ہری سرد۔ تر دم کو تحلیل کرے اور سو پکائے	سرخ
گرم تر۔ مٹی پیدا کرے۔ جان اور اعضا کو طاقت دے۔	سرخ
گرم تر۔ بدن موٹا کرے۔ سہ و کھولے خشک کھانسی کو مفید ہے۔	سرخ
سرد تر خشک کے ساتھ تاک کھانسی پیدا کرے اور بدن موٹا کرے۔	سرخ
گرم۔ خشک کھانسی کو مفید۔ سینہ کو صاف کرے۔	سرخ
گرم تر۔ مصلی خون اعضا اور نیر کو قوی اور راح کو مفید ہے۔	سرخ
گرم تر۔ آنت کو صاف کرے۔ بدن کو موٹا کرے۔	سرخ
گرم خشک۔ خون صاف کرے۔ قحط کرے۔	سرخ
سرخ خشک۔ امراض دل۔ جگر گردہ کو مفید ہے۔	سرخ
سرخ خشک۔ اساک کرے۔ دست اور جیش کا خون بند کرے۔	سرخ
گرم خشک۔ بدن کو طاقت دے مٹی زیادہ اور تھلک کرے۔	سرخ
چھل سرد خشک۔ پھول گرم خشک۔ پھل اور حم سیلان مٹی کو درد کے	سرخ
گرم تر۔ رنگ گردہ اور شانہ کو نکالے دیر بہم۔	سرخ
گرم خشک۔ درم بحال کو مفید ہے۔ داغ جسم کے دور کرے۔	سرخ

موم	گرم معطل۔ لپ کرنے سے بہت کاہر و متوق۔ سو۔
سومانی	گرم خشک۔ ۱۱۱۔ جس کی کر کے چن بہت کر منید ہے۔
سوجک	سرد خشک۔ متفر معطل۔ چاروں کے واسطے کہ وہاں ہے۔
سوکا	سرد خشک۔ بچ کے گلے میں لگانے سے خواب میں نہ اڑے۔
سوتگی ج	سرد خشک۔ خون کو بند کرے۔ جنوں مانگیو یا عقاقین کو مفید ہے۔
مور	گرم خشک۔ چربی کا طعم بزرگ باہر بہاؤ است لکھ کر منید ہے۔
بہار (سارنگی)	گرم خشک۔ سوراخ و مضر الم کو دست کی دھوا لے۔
مہندی	سورکب القوی مال پر سردی۔ جلد سے اسرافش کو مفید ہے۔
میشی	گرم خشک۔ سرد اسرافش کو مفید نہ کر سردی مٹانے کو نافع ہے۔
میدہ سبک	گرم خشک کسر و جبر و ضرر پہ دسکتا کو مفید ہے۔
مین پھل	گرم خشک۔ طرز جہاں کا قروح کو خشک کرے۔
منسل	گرم خشک۔ لپ اس کا اسرافش جلد میں کھلی وغیرہ کو مفید ہے۔
مخزن	گرم خشک۔ اس کا ہونا سدا اسرافش مفید اور دھندہ و نافع ہے۔
ماریل	گرم خشک۔ جسم ہونا کرے یا کو طاقت دے۔ ایک خون پیدا کرے نئی لپکھو۔
ماریلہ یانی	گرم خشک۔ بولنی و بانی ضرر اور کرے۔
مارگی	سرد تر بیاس بجمائے صفر اور خون کی جھڑی کو اور کرے۔
مہشانی	میشی معطل۔ دیر عظم۔ بدن ہونا کرے۔
نامکدان	گرم تر چھوڑا پیشی دور کرے اس کے نچ گرم خشک مدد کو مضر ہے۔
ناکر موقعا	گرم خشک۔ سنجی انتوں کو مفید ہے۔ فیم اور فصل کو زیادہ کرے۔
نامے کیر	گرم خشک۔ پسینہ کی بہ زیادہ کرے۔ سردی کو طاقت دے۔
نان داغ	سرد تر۔ موالہ کو پکائے اور بندہ کا سدھ کو لے۔
نریسی	گرم خشک۔ حکم تریاق کار کھے۔ درد و زکھ کو منید ہے۔
نرمس	گرم خشک۔ بھول سا گھنا نزلہ زکام کو مفید ہے۔
نہتے	نہتے۔ زکام سے تھیں بخور۔ بلی بولی غلغلوں کو نکالے۔
نہتے	نہتے۔ زکام سے تھیں بخور۔ بلی بولی غلغلوں کو نکالے۔

نامہ

۱۱۲۴

گرم شک۔ دماغ اور جڑوں کے مفرض میں منیہ ہے۔	پچھلی
گرم شک۔ ہنم	فک
گرم شک۔ عمال کو منیہ ہے درہم قید شریک کا منیہ ہے	نوشہ
گرم شک۔ قبض کرے۔ تکی کے درہم سرخ پدہ کو منیہ ہے	نیل
سرد شک۔ خون صاف کرے۔ ہڈی مفرض کو منیہ ہے۔	نیم
گرم شک۔ اس کی جے بی نکال کر قصب پر طار کر کا منیہ ہے۔	نہ
گرم شک۔ تریں کا لپہ دھو کر منیہ۔ زہا کرے۔	پد سکر
گرم شک۔ چنگی طم پر زہا خون کا منیہ دھو۔	پوں
سرد شک۔ کھنٹ منیہ کو منیہ نونہ لکھ کو منیہ ہے۔	پچی
گرم شک۔ اس کا تیل زارن نو منیہ کو منیہ ہے۔	بزکال
سرد شک۔ دست لائے مدد کھائے۔	بز زور
سرد شک۔ کالی معتدل۔ سورا کو دست کی دھو لائے۔	بز کالی
گرم تر۔ ہرن کے کھری ماتھ پر بولی ہوئی ہے جہاں دور کرتی ہے۔	ہرن کھری
گرم شک۔ کھال پر بیٹھنے سے زہریلے جانوروں سے امن ہو	ہرن
گرم شک۔ درہم کو طیل کرے۔ آنگھوں کو طاقت دے۔	ہدی
گرم شک۔ روح کا جز برقا کرے۔ یک پاگردوں کے مطلب کی ہے۔	ہدی
گرم تر۔ ہڈوں کا پانی اور کان کو منیہ ہے۔	ٹیل
معتدل۔ یز کو پاک کرے۔ حبش اور بیٹا بے بھوئے۔	خمران
سرد شک۔ گلے میں شکا بول کا طاقت دے اور بٹا اور کرے۔	میرا
گرم شک۔ تھن ماتھ کھانا زہر اور کرے۔	میرا کیس
گرم شک۔ دماغ کو لالے باصر کرے۔ ہرن میں خرات و بیٹا ہے۔	چنگ
معتدل سرد شک۔ لطفان و ساس کو اور کرے۔	یا قوت
سرد شک۔ گلے میں اس کا شکا لطفان اور خون کرنے کو منیہ دلی مدد و طاقت	شب
دے۔ کلت اس کا نہایت منیہ ہے۔	

چہرہ دیکھ کر چال دیکھ کر فیس دیکھ کر آپ دوسرے شخص کا حال اب بڑی آسانی سے بتا سکیں گے اسے کوئی بیماری ہے اس کا کریکٹر کیا ہے اس کی عادات کیسی ہیں اور بہت سی باتیں یہ کتاب آپ کو بتائے گی۔ اس کتاب سے آپ علاج بھی کر سکیں گے قیمت -/150 روپے



ہر قسم کی پیٹنٹ دوائیں جس کا کوئی نقصان نہیں ایسی دوائیں اس کتاب میں لکھی ہیں جس سے آپ خوش گوار زندگی گزار سکیں گے۔ آئے دن کی پریشانی کا حل ٹائم نہیں لگتا جلد فارغ ہو جانا سست ہونا سب باتوں کا حل آپ کو اس میں ملے گا۔ قیمت -/150 روپے



مرد وہ ہے جو مردانہ طاقت رکھتا ہو مردہ نہیں جو مضبوط جسم کا مالک ہو مردانہ اعضائے خاں کا نام مردانہ طاقت ہے۔ طاقت، شباب، جوانی کا نام مردانہ طاقت ہے اگر آپ کے اندر یہ چیزیں نہیں تو اس کتاب کا مطالعہ ضرور کریں۔ قیمت -/180 روپے



مردانہ امراض کی باتصویر کتابوں کی جان اس سے پہلے آپ نے جنسی امراض کی 200 تصویروں والی کتاب پہلے کبھی نہیں دیکھی۔ ہم نے ہر بیماری کی اس کتاب میں تصویر لگائی ہے جس سے بیماری کی پہچان کرنا آسان ہوگا۔ (باتصویر) قیمت -/200 روپے



علم جڑی بوٹی پر ایک محققانہ تصنیف اس کتاب میں جناب حکیم صاحب نے جڑی بوٹیوں پر ایک فاضلانہ تحقیق کی ہے۔ کتاب میں مختلف جڑی بوٹیوں کے تقریباً دو ہزار مجربات بیان کئے ہیں۔ جڑی بوٹی سے علاج کی پہلی کاوش علاج جڑی بوٹی قیمت -/240 روپے



یونانی علاج کی مستند کتاب جس میں سر سے لے کر پاؤں تک ہر بیماری کا طب یونانی میں علاج موجود ہے حکیموں کے بادشاہ اجمل اعظم کتاب حکیم اجمل خان کی طب دنیا میں حل چلا دینے والی واحد کتاب ہے بہت سے لوگوں نے اس کتاب کو نقل کیا لیکن کوئی ہلانہ سکا۔ قیمت -/180



شربت، معجون، خمیرے وغیرہ اور دواؤں کے سفوف زیادہ دیر تک محفوظ رکھنے کے لئے اس کتاب میں موجود طریقے استعمال میں لائیں۔ دواؤں کی بہترین طور پر تیاری اور حفاظت سے متعلق معلومات پر مبنی ایک جامع کتاب۔ قیمت -/150 روپے





**Tibbi Books for
Atiba Karam**

www.facebook.com/tibbi.books